

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO  
CARRERA DE GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN  
COCINA PROFESIONAL.

TEMA:

*“PROPUESTA DE UN MENÚ DE TRES TIEMPOS BASADO EN LA DECONSTRUCCIÓN  
DE PLATOS TRADICIONALES DE LA GASTRONOMIA DE LA SIERRA ECUATORIANA  
PARA EL RESTAURANTE CUCHI SUCO. ”*

TRABAJO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
“TECNÓLOGO/A EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN COCINA  
PROFESIONAL.”

AUTOR:

VÍCTOR ANDRÉS ROMERO CRESPO

TUTORA:

Ma. FERNANDA PADILLA P.

CUENCA-AZUAY, ECUADOR

2021

## DERECHOS DE AUTOR

---

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a su **AUTOR**, incluido sus derechos patrimoniales. El **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** tiene licencia gratuita e intransferible sobre esta obra para uso no comercial, de necesitar uso comercial requiere autorización de su titular.

**CARRERA DE DESARROLLO DE GASTRONOMÍA**  
**CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**  
**Aprobación del Trabajo de Titulación**

---

Doy fe que el trabajo desarrollado por el/la/los estudiantes: **CÁRDENAS CAMPOVERDE PAULA DOMÉNICA**, con el título "PROPUESTA DE UN MENÚ DE 3 POSTRES DE BOUTIQUE CON LA APLICACIÓN DE *THEOBROMA CACAO*, PARA EL CONSUMO DE PERSONAS DIABÉTICAS EN LA FRANQUICIA TUTTO FREDDO, CUENCA - ECUADOR", cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,



MGTR. DIANA ESTEFANÍA SANCHEZ CABRERA  
C.I. 0107136558

### DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

---

Yo, **CÁRDENAS CAMPOVERDE PAULA DOMÉNICA**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“PROPUESTA DE UN MENÚ DE 3 POSTRES DE BOUTIQUE CON LA APLICACIÓN DE THEOBROMA CACAO L, PARA EL CONSUMO DE PERSONAS CON DIABETES EN LA FRANQUICIA TUTTO FREDDO, CUENCA - ECUADOR”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,



**CÁRDENAS CAMPOVERDE PAULA DOMÉNICA**

**Cédula:** 0150596989

## Resumen

El objetivo de la investigación fue encontrar platos de la sierra ecuatoriana, para deconstruirlos, convirtiéndolos en algo nuevo, con nuevas técnicas que se fueron investigando de poco en poco, para lograr llegar al objetivo de modificar sus texturas, manteniendo el sabor tradicional de las recetas originales, investigando sobre diferentes técnicas usadas en cocina moderna, así como, los platos más conocidos de la sierra ecuatoriana, llevando todo esto al diseño de las propuestas gastronómicas para su aprobación de la tutora de la investigación. Continuando con el proyecto se realizó métodos investigativos como el método mixto el cual se encarga de integrar información cualitativa y cuantitativa, por lo cual se utilizaron entrevistas, observación y al final las encuestas a los empleados. Se realizaron bitácoras, fichas estándar, bases de datos, para el proceso de aprobación de los platos por parte de la tutora, los cuales ayudaran a la realización de los platos en un futuro. Los resultados más importantes son el 62% de apoyo en cuanto a la presentación y el mismo 62% para la presentación de los platos.

**Palabras clave:** Deconstrucción, Platos típicos, Fichas técnicas, Cocina moderna.

## **Abstract**

The main object in this investigation was to find dishes from Sierra ecuatoriana, to deconstruct them, turning them into something new, with new techniques that were investigating little by little, in order to achieve the objective of modifying their textures, maintaining the traditional flavor of the originals recipes, investigating different techniques used in modern cuisine, as well as the best-known dishes of the Ecuadorian sierra, leading all this to the design of gastronomic proposals for approval by the research tutor. Continuing with the project, investigative methods such as the mixed method were carried out, which is responsible for integrating qualitative and quantitative information, we used interviews, observation and, in the end, employee surveys were used. Logs, standard files, databases were made for the approval process of the dishes by the tutor, which will help to make the dishes in the future. The most important results are 62% support regarding the presentation and the same 62% for the presentation of the dishes.

**Key words:** Deconstruction, Typical dishes, Technical sheets, Modern cuisine.

## **DEDICATORIA**

Primeramente, quiero agradecer a mis padres que me han apoyado durante todo este proceso de la forma que ellos han podido hacerlo, a mi abuelita que me ha ayudado en tiempos de apuro para sacar pronto los platos que tenía que presentar a la tutora, a mis hermanas que me han apoyado cada una a su manera, Victoria por ayudarme en todo y Paola por estar ahí siempre en cualquier cosa que necesite, y a mi tutora por estar siempre pendiente de mi proceso de tesis para culminar mi titulación.

## ÍNDICE GENERAL

Resumen	5
Palabras clave	5
Abstract	6
Key words	6
DEDICATORIA	7
ÍNDICE GENERAL	8
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	7
INTRODUCCIÓN	11
Objetivos de la investigación	10
Objetivo general	10
Objetivos específicos	10
Preguntas de investigación	10
Justificación	12
CAPÍTULO I	14
PROBLEMÁTICA	14
CAPÍTULO II	16
MARCO REFERENCIAL	16
2.1 Marco teórico	26
2.1.1. Platos típicos ecuatorianos	26
CAPÍTULO III	44
3.1. Metodología de investigación	44

3.2. Metodología del trabajo	46
CAPÍTULO IV	48
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	48
CAPÍTULO V	52
5.1. Propuesta de investigación	52
5.1.1. Documentos	52
5.1.2. Bitácoras	52
5.1.3. Fichas Estandarizadas	62
5.1.4. Fijación de precio de venta al público sugerido	94
5.1.4.1. Estructuración de P.V.P sugerido	94
5.1.5. Cuadro de principales materias primas utilizadas	95
5.1.6. Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados	96
6. Cronograma de actividades	96
CONCLUSIONES	98
RECOMENDACIONES	99
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	100
<b>GLOSARIO</b>	101
<b>ANEXOS</b>	103

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Croquis del Restaurante (Google Maps).....	18
Ilustración 2. Menú Restaurante Cuchi Suco (Página oficial “Cuchi Suco”).....	20-27

## INTRODUCCIÓN

En este trabajo se abordó la temática de la deconstrucción gastronómica, la cual conlleva el cambio de texturas, preparaciones y presentación de platos, sin tener que cambiar su sabor original, para esto se llevó a cabo una investigación de las provincias de la sierra ecuatoriana con un enfoque en la provincia del Azuay. Se eligió tres preparaciones, entrada, fuerte y postre, para modificarlas y llevarlas a estándares de cocina moderna donde se apreciará su nuevo estilo de presentación.

El motivo de llevar a cabo el siguiente proceso fue que en el restaurante “Cuchi Suco” no se oferta un estilo de comida tradicional, por lo cual el dueño, el Ing. Roberto Mora, quien dio a conocer el problema de no tener este tipo de platos en su menú, explicando que la gente que visita el restaurante suele pedir platos típicos del Azuay, esto trajo consigo una oportunidad de ofertar este tipo de alternativas para abarcar la demanda de los clientes.

Se utilizaron distintos métodos para la investigación del documento, como el método descriptivo, también se dio un enfoque mixto, al ser una propuesta que requería de entrevistas, observaciones y encuestas para llegar al resultado final del proyecto. Las tres opciones de platos fueron implementadas en base a la comida tradicional del Azuay, los cuales pasaron por un cambio de texturas y técnicas de preparación, como lo son la técnica de confit, crocantes y espumas, todo esto para llegar a los platos finales con una nueva forma de presentación.

Para llegar a la aprobación o rechazo de los platos, se realizó una entrevista al personal del local “Cuchi Suco”, a la cual no pudieron asistir clientes, ni el dueño del restaurante por motivo de enfermedad relacionados con la pandemia del Covid-19, para no poner en riesgo la salud de los clientes, esta encuesta se llevó a cabo con un número pequeño del personal, los cuales contestaron las preguntas expuestas, dando

un porcentaje de aprobación mayoritariamente bueno, siendo esto lo único que no se llegó a cumplir, la aprobación de los platos para integrar al menú.

## **Objetivos de la investigación**

### **Objetivo general**

Elaborar una propuesta de un menú de tres tiempos basado en la deconstrucción de platos tradicionales de la gastronomía de la sierra ecuatoriana para el restaurante Cuchi Suco.

### **Objetivos específicos**

- Recopilar información acerca de la gastronomía de la Sierra ecuatoriana y procesos de deconstrucción para que sirvan de sustento al desarrollo del trabajo de investigación.
- Diseñar una propuesta de platos deconstruidos basándose en elaboraciones tradicionales de la Sierra ecuatoriana con un enfoque principal en la provincia del Azuay.
- Ejecutar la propuesta en el restaurante Cuchi Suco para cumplir con el propósito de la problemática.
- Analizar los resultados de la propuesta en el restaurante Cuchi Suco para su posible aprobación.

### **Preguntas de investigación**

Dentro del restaurante Cuchi Suco se observó la carencia de platos ecuatorianos, debido a que el dueño anterior diseñó el menú en referencia a la comida norteamericana. El nuevo propietario quiere implementar nuevos platos con temática ecuatoriana; para así cumplir con la necesidad de tener un menú que ofrezca platos típicos provenientes de la región sierra, a la vista de los clientes que visiten el restaurante por primera vez o personas que regresan y quieran probar algo nuevo.

Para realizar este proyecto, en primer lugar, se debe conocer sobre los diferentes platos ecuatorianos más representativos de la ciudad de Cuenca, en segundo lugar, la implementación de diferentes técnicas las cuales ya fueron utilizadas para la elaboración de estos platos, por último, desarrollar el proceso de montaje y una presentación innovadora de los platos elegidos para su aprobación.

¿Cómo se va a resolver el problema de falta de platos de comida típica de la sierra ecuatoriana en el restaurante Cuchi Suco?

¿Cómo se obtendrá la construcción de los nuevos platos para el restaurante?

¿Cómo se establecerá si la propuesta gastronómica dará una posible solución a la falta de elaboraciones gastronómicas tradicionales de la Sierra Ecuatoriana?

## Justificación

El proyecto a realizar tiene el propósito de cumplir con la necesidad antes expuesta, de hacer referencia al nombre del restaurante “Cuchi Suco”, al tomar ideas de otros países que resulta innovador para la cultura cuencana y contar con un restaurante de estilo norteamericano, sin embargo, la visión del nuevo dueño del restaurante demuestra la importancia de mantener nuestra cultura, de traer platos tradicionales usualmente considerados como si no fueran parte de una comida “ de alta cocina” llegando a dejar de lado las raíces ecuatorianas y la utilización de productos propios de este país que permite tener una ventaja, al existir una variedad de vegetales, frutas, semillas, entre otros productos que pueden y deben ser aprovechados de mejor manera y demostrar que se puede realizar una buena cocina.

Al ser los platos una deconstrucción no se los va a presentar en su forma tradicional sino más bien será una nueva perspectiva de desarrollo de comida, conservando sabores típicos realizándolos con diferentes técnicas de sus preparaciones originales, lo que permite no únicamente a los clientes tener una nueva experiencia visual , sino también a los y las cocineras les permitirá crear, experimentar y dejar únicamente de utilizar la técnica de “low y slow” aquella que es utilizada en la actualidad en el restaurante.

Además, no se desea realizar un cambio total dentro del restaurante, ni en cuanto su menú o visión, por el contrario se intentará dar a conocer una nueva experiencia, que no permita generar monotonía de sabores y que los clientes dejen de frecuentar el restaurante, sino expandirse a nuevos horizontes culinarios y brindar una opción distinta de propuestas, para poder tener una nueva experiencia cada vez que se visite el restaurante.

Por todos los motivos antes mencionados se llevará a cabo este proyecto en el restaurante “Cuchi Suco”, el cual se podría beneficiar con los aportes del proyecto, para así ofrecer platos de la región de la sierra deconstruidos que es algo innovador para el restaurante “Cuchi Suco”, ofreciendo productos para que las

personas que han visitado el restaurante anteriormente puedan probar algo tradicional, pero de un modo diferente al que se le podría ofrecer en el restaurante diferenciándose de la mayoría de establecimientos en la región sierra.

## **CAPÍTULO I**

Lo que se va a exponer en este capítulo es dar a conocer la problemática de la investigación y el motivo de la investigación para poder resolverla en forma de una propuesta gastronómica para el restaurante “Cuchi Suco”, con esto se podrá llevar a cabo una degustación dentro del restaurante para observar y analizar si esta propuesta resolverá el problema e implementará en un futuro menú del restaurante Cuchi Suco.

### **PROBLEMÁTICA**

Para el desarrollo de esta investigación, se ha realizado un proceso de observación, y a su vez una entrevista al dueño del restaurante el “Cuchi Suco”, el Ing. Roberto Mora, quien otorgó amablemente, sus conocimientos generales sobre las características del establecimiento, de los clientes tanto frecuentes como nuevos, ubicación e instalaciones, personal administrativo y de servicio, fortalezas, debilidades, sobre su menú actual y la imperante necesidad de optar por un cambio, el mismo que se están considerando en esta investigación. Por lo cual se va a realizar la propuesta del menú para así poder cumplir con la necesidad del local.

El problema actual es la falta de platos de comida ecuatoriana dentro del “Cuchi Suco”, el dueño actual es quien ha determinado que se necesita implementarlos, porque busca con el restaurante combinar dos conceptos: mantener la comida norteamericana que es la que más acogida tiene en el presente, conservando la esencia inicial del restaurante y adicionar la comida ecuatoriana que sería lo nuevo a probar, para esto él ha observado dentro de su experiencia como propietario de varios restaurantes en la ciudad, que las personas buscan un menú dinámico, con varias opciones de platos y de esta manera ofrecer un valor agregado y diferenciado.

Este proyecto tiene el propósito de llegar a cumplir con el objetivo inicial y principal del restaurante, ya que se otorgó una definición del nombre del local, para unir los conceptos de las dos palabras “Cuchi” para hacer referencia según la lengua común de nuestra cultura para designar al cerdo, ingrediente tradicional de la

cocina ecuatoriana y “Suco” del ideal de estereotipo norteamericano, éste último se encuentra representado por la comida que actualmente se ofrece en el menú del restaurante.

## **CAPÍTULO II**

En este apartado se podrá observar un pequeño resumen de lo que es el restaurante, como, por ejemplo, su ubicación, las personas que forman parte del equipo de trabajo, y el menú, todo esto para tener una mejor referencia del lugar donde se llevará a cabo la propuesta gastronómica planteada en este proyecto, con la finalidad de que pueda ser aprobada en el restaurante para una futura degustación por parte de sus clientes. También se realizará una investigación sobre el tipo de cocina que se va a utilizar en las propuestas gastronómicas.

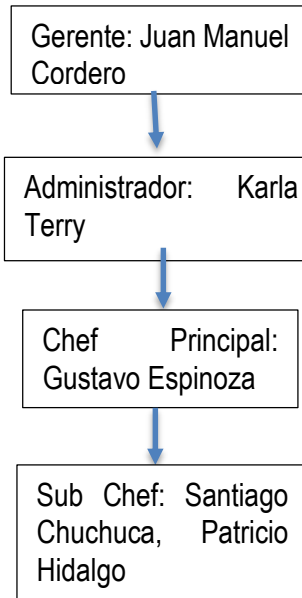
### **MARCO REFERENCIAL**

El Cuchi Suco es un restaurante especializado en comida BBQ, siguiendo la técnica del "low and slow". Está ubicado en la ciudad de Cuenca, en la Avenida 12 de abril y Francisco Talbot 010101, en el Sector del Parque de la Madre, frente al Río Tomebamba.






Ilustración 1. Croquis del Restaurante (Google Maps)


- Organigrama del restaurante



- Menú del restaurante

**CUCHI SUCO BBQ PIT**



## ENTRANTES / STARTERS


<p><b>Corn Poppers</b> <span style="float: right;"><b>4.50</b></span></p> <p>Bocaditos de maíz dulce y queso mozzarella acompañados de salsa ranch de chipotle / Mozzarella and sweet corn poppers, chipotle ranch dressing</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p><b>Chili Cheese Fries</b> <span style="float: right;"><b>7.85</b></span></p> <p>Papas fritas, salsa chili, jalapeños en vinagre, salsa de queso y queso cheddar gratinado / French Fries, chili, jalapeño peppers, cheese sauce and melted cheddar cheese</p>
<p><b>Cebiche de Camarones</b> <span style="float: right;"><b>7.50</b></span></p> <p>Sopa fría a base de camarones, tomate y cítricos, chips de tortilla, aguacate, cebolla encurtida, cilantro Shrimp, tomato and citrus cold soup, tortilla chips, avocado, quick pickled onions, cilantro</p>	<p><b>Guacamole &amp; tortillas chips</b> <span style="float: right;"><b>4.25</b></span></p> <p>Guacamole y chips de tortilla de maíz / Guacamole and tortilla chips</p>
<p><b>Colossal Onion</b> <span style="float: right;"><b>6.50</b></span></p> <p>Deliciosos pétalos de cebolla crocantes acompañados de nuestra salsa especiada Crispy battered onion petals served with zesty dip</p>	<p><b>Salchicha de Jalapeño y Queso Cheddar / Smoked Jalapeño and Cheddar Sausage</b> <span style="float: right;"><b>5.90</b></span></p> <p>Salchicha de cerdo ahumada servida con salsa BBQ de la casa y papitas fritas / Smoked Jalapeño and cheddar pork sausage and french fries</p>
<p><b>BBQ Nachos (2 personas)</b> <span style="float: right;"><b>9.00</b></span></p> <p>Pulled pork, chips de tortilla, Salsa BBQ y salsa de queso / Pulled pork, tortilla chips, Cheese and BBQ sauce</p>	
<p><b>Aros de cebolla / Onion Rinsas</b> <span style="float: right;"><b>4.50</b></span></p>	

Ilustración 2. Menú Restaurante Cuchi Suco (Página oficial “Cuchi Suco”)

## CUCHI SUCO BBQ PIT



### BBQ Nachos (2 personas)

9.00

Pulled pork, chips de tortilla, Salsa BBQ y salsa de queso / Pulled pork, tortilla chips, Cheese and BBQ sauce

### Aros de cebolla / Onion Rings

4.50

Aros de cebolla empanizados acompañados de salsa de miel y mostaza y salsa ranch de chipotle / Onion rings, honey mustard sauce and chipotle ranch

### Alitas BBQ / BBQ Wings

6.50

Crocantes alitas de pollo acompañadas de bastones de zanahoria y apio, aderezo ranch al queso azul. Salsas a elegir: BBQ o picante / Smoked and crispy chicken wings, carrot and celery sticks with ranch and blue cheese dressing; Flavors: BBQ or spicy

### Salchicha de Jalapeño y Queso Cheddar / Smoked Jalapeño and Cheddar Sausage

5.90

Salchicha de cerdo ahumada servida con salsa BBQ de la casa y papitas fritas / Smoked Jalapeño and cheddar pork sausage and french fries

### Aguacate Crocante / Crispy Avocado

4.50

Bastones de aguacate empanizados en tortilla de maiz y jalapeños, salsa de ají asado, mayonesa de cúrcuma y hojas de cilantro Deep-fried avocado sticks breaded in crispy corn tortillas and jalapeño peppers, roasted hot pepper sauce and turmeric mayo, cilantro leaves

## HAMBURGUESAS / HAMBURGERS

### Clásica / Classic

8.65

6 oz de carne a la parrilla, queso cheddar, tocino ahumado en casa, pepinillos, cebolla, salsa BBQ de la casa, lechuga, tomate y pan artesanal / 6 oz. Beef patty, cheddar cheese, smoked bacon, bbq sauce, lettuce, tomato, pickles and onions on an artisanal burger bun



### Vegan Burger

9.85

Beyond Meat (carne vegetal), queso cheddar, salsa BBQ dulce, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla y pan artesanal / Beyond Meat (vegetable meat), cheddar cheese, Sweet bbq sauce, lettuce, tomato, pickles and onions on an artisanal burger bun

### Smashed Burger

8.65

Doble carne a la parrilla, queso cheddar, tocino ahumado en casa, salsa de hamburguesa, lechuga, tomate pepinillos, cebolla y pan artesanal / Two smashed beef patties, cheddar cheese, smoked bacon, burger sauce, lettuce, tomato, pickles and onions on an artisanal burger bun

### Portobello Burger

9.85

## CUCHI SUCO BBQ PIT



### Portobello Burger

9.85

6 oz de carne a la parrilla, portobellos ahumados, queso holandés, cebollas crocantes, lechuga, tomate y pan artesanal / 6 oz. Beef patty, cheddar cheese, smoked portobello mushrooms, white cheese, tumbleweed onions, lettuce, tomato, pickles an artisanal burger bun

### Mexican Burger

8.65

6 oz de carne a la parrilla, queso holandés, jalapeños crocantes, aguacate, aderezo de chipotle, Lechuga, tomate y pan artesanal / 6 oz. Beef patty, white cheese, jalapeño bottle caps, avocado, chipotle dressing, lettuce, tomato, on an artisanal burger bun

## SANDWICHES & SUBS

### Pulled Pork Sandwich

6.95

Hombro de cerdo desmechado ahumado en madera de manzano, salsa BBQ, coleslaw y pan artesanal / Applewood smoked pulled pork, BBQ sauce, coleslaw, artisanal bun

### Bologna Sandwich

6.55

Bologna ahumada y sellada a la sartén, cebollas encurtidas, mayonesa, pan artesanal / Alabama round steak, pickled onions, mayonnaise, artisanal burger bun

### Rib Sandwich

9.85

Baby back ribs, salsa BBQ, pepinillos encurtidos, cebolla, pan tipo brioche / Baby back ribs, BBQ sauce, house-made pickles, onions, soft sandwich roll

### Turkey Pastrami

8.65

Pastrami de pavo, rucula, aderezo de tomates asados, pepinillos



### Sanduche de Lomo Saltado / Steak Sandwich

9.00

Tiras de lomo, cebolla, pimientos y Tomate, mayonesa compuesta, lechuga en pan blanco / Steak strips, onions, bell peppers and tomato, mayonnaise, mustard, white bread

### Crispy Pollito / Crispy Chicken

7.25

Crocante pechuga de pollo, lechuga, col y aderezo en pan blanco / Crispy chicken breast, lettuce, cabbage, mayo dressing

## CUCHI SUCO BBQ PIT



### **Turkey Pastrami** 8.00

Pastrami de pavo, rucula, aderezo de tomates asados, pepinillos en vinagre, pan mutigrano / Turkey pastrami, rucula, roasted tomato dressing, pickles, multi-grain bread

### **Portobello Sandwich** 6.90

Hongos portobello ahumados, salsa BBQ dulce, coleslaw y pan artesanal / Smoked Portobello mushrooms, sweet BBQ sauce, coleslaw on an artisanal bun

## PLATOS PRINCIPALES / ENTRÉES

### **Crema de Tomates Asados / Roasted Tomato Cream Soup** 7.25

Crema de tomates asados acompañada de una tostada de queso cheddar / Roasted tomatoes cream soup served with a grilled cheese sandwich

### **Barbacoa Tacos (4 uds.)** 12.00

Tacos de barbacoa de res, frijoles refritos, cebollas encurtidas y salsa roja; pulled pork, guacamole, cebollitas con cilantro y salsa taquera verde / Beef barbacoa, refried beans, pickled onions and red sauce; pulled pork, guacamole, cilantro and onions, green salsa

### **Tomahawk Steak de Cerdo / Tomahawk Pork Chop** 14.00

Tomahawk de cerdo ahumado y terminado a la parrilla, acompañado de frijoles tex-mex y ensalada del huerto / Smoked tomahawk pork chop finished on the grill, tex-mex beans, chef salad

### **Lomito al grill / Grilled Steak** 14.00

225 gr. de lomo fino al grill, ensalada jardinera, papa al horno



### **Barbacoa Bowl** 9.90

Arroz sucio, pulled pork, frijoles horneados, guacamole, crema agria, pico de gallo y salsa bbq de la casa / Dirty rice, pulled pork, baked beans, guacamole, sour cream, pico de gallo, bbq sauce

### **Quesadilla Chipotle** 7.65

Tortilla de trigo, selección de: portobellos ahumados, pollo ahumado o pulled pork, Queso holandés, salsa Alabama, acompañada de guacamole, pico de gallo y crema agria / Flour tortilla, your choice of smoked chicken, smoked Portobello mushrooms or pulled pork, white cheese, Alabama BBQ sauce served

## CUCHI SUCO BBQ PIT



### Lomito al grill / Grilled Steak 14.00

225 gr. de lomo fino al grill, ensalada jardinera, papa al horno con crema agria y cebollin / 8 oz. Grilled tenderloin fillet, baked potato, garden salad

mushrooms or pulled pork, white cheese, Alabama BBQ sauce served

### Burrito Suco / BBQ Burrito 10.90

Tortilla de trigo, pollo ahumado, pulled pork, salsa bbq de la casa, arroz, lechuga, tomate, aguacate, frijoles refritos, chips de tortilla y pico de gallo / Flour tortilla, smoked pork, smoked chicken, BBQ sauce, rice, guacamole, lettuce tomatoes, refried beans and pico de gallo

## ENSALADAS / SALADS

### Chicken Caesar Salad 8.25

Ensalada Caesar con pollo asado al romero, queso parmesano, croutons de hierbas / Romaine lettuce, garlic and rosemary grilled chicken, Parmesan cheese, herbs croutons

### Grilled Shrimp Salad 8.25

Camarones a la parrilla, combinación de hojas verdes, cubos de mango, aderezo agridulce / Grilled shrimp, mixed green leaves, mango cubes, sweet and sour dressing

### Cobb Salad Bowl 7.90

Lechuga fresca, rúcula, huevo, tomate, pechuga de pollo, tocino, aguacate, queso azul / Lettuce, arugula, hard boiled eggs, tomato, smoked chicken, bacon and blue cheese



## CUCHI SUCO BBQ PIT



### Cobb Salad Bowl

7.90

Lechuga fresca, rúcula, huevo, tomate, pechuga de pollo, tocino, aguacate, queso azul / Lettuce, arugula, hard boiled eggs, tomato, smoked chicken, bacon and blue cheese

## ESPECIALIDADES BBQ / BBQ SPECIALITIES

### BABY BACK RIBS

9.50

Costillas baby back ahumadas / low and slow smoked baby back ribs

### BABY BACK RIBS ESTILO COREANO / KOREAN BABY BACK RIBS

9.50

Costillas baby back ahumadas con glaseado coreano / korean style smoked baby back ribs

### PULLED PORK

12.00

Cerdo desmechado ahumado en madera de manzano por 14 hrs. / Low and slow applewood smoked pork butt



### POLLO AHUMADO / SMOKED CHICKEN

7.50

Pollo ahumado en madera de capulí / Andean Cherry wood smoked chicken

## ACOMPAÑANTES / ADICIONALES

### Mac & Cheese

4.95

### Frijoles Horneados / Baked beans

3.15

### Tex-Mex Beans

2.90

### Pan de Maíz / Corn Bread with Honey Butter

2.75

Porción

### Papas Fritas / French Fries

3.00

## CUCHI SUCO BBQ PIT



Tex-Mex Beans 2.90

Ensalada de papa / Potato Salad 2.90

Coleslaw 1.90

## MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

**Cheese Burger / Cheeseburger 6.50**

Hamburguesa de 4 oz a la parrilla, queso cheddar, salsa de tomate, pan artesanal y papas fritas / 4oz. beef patty, cheddar cheese, ketchup, hamburger bun and french fries

**Pechuquines de Pollo / Chicken Tenders 6.50**

Crocantes Pechuquines de pollo y papas fritas / Chicken tenders and french fries



## POSTRES / DESSERTS






**CHOCOCHIP COOKIE 5.50**

Nuestra clásica galleta choco-chip en sartén de hierro fundido, helado de vainilla y salsa butterscotch / Our classic cookie baked in a cast iron pan, vanilla ice cream and butterscotch sauce

**Pie de limón / Lemon Pie 5.50**

Cremosa tarta de limón en base de galleta de vainilla, decorada con crema chantilly / Tangy lemon curd on a graham cracker crust topped with whipped cream



CUCHI SUCO BBQ PIT				
<p><b>Cheese Burger / Cheeseburger</b> <span style="float: right;">6.50</span></p> <p>Hamburguesa de 4 oz a la parrilla, queso cheddar, salsa de tomate, pan artesanal y papas fritas / 4oz. beef patty, cheddar cheese, ketchup, hamburger bun and french fries</p>				
<p><b>Pechuguines de Pollo / Chicken Tenders</b> <span style="float: right;">6.50</span></p> <p>Crocantes Pechuguines de pollo y papas fritas / Chicken tenders and french fries</p>				
<b>POSTRES / DESSERTS</b>				
<p><b>CHOCOCHIP COOKIE</b> <span style="float: right;">5.50</span></p> <p>Nuestra clásica galleta choco-chip en sartén de hierro fundido, helado de vainilla y salsa butterscotch / Our classic cookie baked in a cast iron pan, vanilla ice cream and butterscotch sauce</p>				
<p><b>Pie de limón / Lemon Pie</b> <span style="float: right;">5.50</span></p> <p>Cremosa tarta de limón en base de galleta de vainilla, decorada con crema chantilly / Tangy lemon curd on a graham cracker crust topped with whipped cream</p>				
<p><b>Pie Saltamontes / Grasshopper pie</b> <span style="float: right;">5.50</span></p> <p>Tarta de Marshmallows y crema de leche, crema de menta y crema de cacao en base de galleta oreo / Marshmallows, crème de menthe and cocoa crème, Oreo cookie crust</p>				

## 2.1 Marco teórico

### 2.1.1. Platos típicos ecuatorianos

Para cumplir con el objetivo del proyecto se deberá conocer cuáles son los platos típicos ecuatorianos y cuáles son sus divisiones según el tipo de región, la cocina ecuatoriana es conocida por su gran diversidad dando lugar a la creatividad de cada pueblo, cantón, provincia y país.

A continuación, se mencionan los ingredientes provenientes de la región andina del Ecuador por los cuales nace nuestra cocina como la de muchos otros países de América Latina, la interacción de la gastronomía ha provocado un mestizaje de platos entre los ingredientes andinos con aquellos traídos por los españoles,

africanos, franceses, y demás países que tuvieron una acogida dentro del nuestro contexto. Como menciona Castillo (2014). En su tesis de grado "La importancia de esta revisión histórica es para resaltar en casos el origen ancestral y en otros el origen por hábito, necesidad o hasta mundano de ciertos platos." Que permite hacer un reconocimiento de la comida creada en el país con su debida historia o cuando es una mezcla que tuvo como consecuencia una aculturación.

#### **2.1.1.1. Sierra ecuatoriana**

Lo primero que se va a analizar es la cocina de la sierra ecuatoriana, siendo esta la que tiene la mayor acogida, debido a que el restaurante está ubicado en la ciudad de Cuenca, permite que la cocina serrana esté presente en todo momento teniendo mayor disponibilidad de alimentos procedentes de esta zona geográfica.

La Sierra se extiende de norte a sur entre la cordillera occidental y central. La conforman las provincias de Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Santo Domingo de los Tsáchilas, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja. En esta región, se han identificado tres subregiones: norte, centro y sur serrano. Predominan en las cocinas de la sierra ecuatoriana platos con ingredientes principales a base de papa, maíz, cerdo (Solarte, 2010).

De esta forma las provincias antes mencionadas tendrán una cocina similar por sus principales productos, que serán utilizados con mayor frecuencia a diferencia de productos de la costa o amazonia especialmente por su difícil o menor acceso a los mismos, además de ser parte de las costumbres ancestrales relacionadas con rituales y fiestas en los que se acostumbra a estar llenas de comida.

##### **2.1.1.1.1. Pichincha**

Para el desayuno, el maíz ha sido muy usado en esta región en preparaciones como las coladas, las tortillas o la chuchuca, no obstante, progresivamente se ha remplazado por el pan. En zonas rurales la cebada es uno de los ingredientes a menudo utilizado, especialmente por la presencia de grandes plantaciones de este alimento. En la ubicación noroccidental de la provincia, se puede encontrar el uso del verde y la yuca para bolones o tortillas. Para el almuerzo, es común las preparaciones de platos donde el maíz también es fundamental como en el caso de la chuchuca, o de la uchujaku.

Otras sopas muy comunes en esta región son el locro de cuero, el yahuarlocro, los caldos de patas, de treinta y uno, de pescado, de calavera. En tanto a los secos, se acompañan principalmente de arroz y papa, y de carnes de cerdo, cuy y res, al igual que pollo, pescado y conejo. También están presentes los platos tradicionales de hornado y fritada, la tripa mishki, la guatita. En cuanto a las bebidas, se encuentra que en zonas cálidas se toma el jugo de caña, jugos de fruta, chichas de jora, de avena o de morocho, así como el morocho de dulce (Solarte, 2010).

#### **2.1.1.1.2. Chimborazo**

Según (Solarte, 2010) El pan constituye un importante alimento en la vida diaria de Chimborazo. Son reconocidas las “Cholas de Guano” como uno de los panes más característicos de la zona, consumidos especialmente al desayuno. Para el almuerzo, resultan fundamentales las sopas. Entre las más tradicionales, en los grupos mestizos, se encuentran: el locro de cuero, arroz de cebada, timbushca, caldo de patas, sancocho de arveja y el yahuarlocro. Entre los indígenas, están: sopa de quinua, locro de zambo y locro de habas. Aunque sean platos recurrentes en otras regiones del país, la inclusión de ciertos ingredientes le da particularidad a la preparación en la provincia. Este también es el caso del ceviche, que en Chimborazo se prepara de chochos y cuero de cerdo en lugar de mariscos.

Como se puede observar es una cocina parecida a la de la provincia de Pichincha, pero a pesar de ser regiones cercanas y pertenecer a la Sierra tienen sus diferencias, la principal el pan. De igual manera, es normal pensar que en estas regiones no se consumen platos considerados de la Costa, sin embargo, en el Chimborazo se consume el ceviche, pero no necesariamente con los mismos ingredientes, sino que presentan su variación ya que se incluyen productos propios de su región.

#### **2.1.1.1.3. Carchi**

Dada su abundante producción, la papa es un alimento básico en la alimentación de la zona fría. En la zona afroserrana, el fréjol es bastante importante, mientras que en la zona húmeda destaca el plátano verde, de igual modo, por la alta producción láctea, el queso, en su preparación “amasada” también es muy consumido al igual que el “tufiño”, especialmente en zonas frías. Para el desayuno, es fundamental el café, junto con tortillas de harina, bolas de verde y diversos tipos de pan (Solarte, 2010).

El locro es básico en el almuerzo, siendo reconocido el “locro chagrero”. Es tradicional el arroz de cebada, aunque ya no se prepara por razones de economía en costos y tiempo. Para la zona afroserrana, destaca el locro de yuca. También son importantes en Carchi el sancocho, la sopa de quinua y la crema de tomate (Solarte, 2010).

En esta provincia también se puede encontrar la utilización de ingredientes de la Costa debido a su cercanía geográfica con ciudades costeñas, incorporando poco a poco estos alimentos a sus platos, los mismos que ya forman parte de su comida tradicional, es importante destacar la elaboración de sopas y de locros siendo un alimento de alto consumo que forma parte de la dieta diaria para esta población, también se puede ver la influencia de factores político-sociales mencionadas por el autor que han generado la disminución del consumo del arroz de cebada.

#### **2.1.1.1.4. Cañar**

Solarte (2010) Propone que en el consumo diario no pueden faltar las sopas, los segundos o platos de seco, bebidas y el mote, que se configura en el alimento fundamental que acompaña una variedad de alimentos. Las sopas pueden ser de fideos, de algunos granos como la cebada y el arroz combinados en algunas ocasiones con habas, porotos, arvejas, etc. En algunas ocasiones, se utiliza carne o hueso para dar sabor. También se preparan locros a base de papas y coles. Las sopas, aguadas –caldos– o espesas, se preparan con achiote, manteca de cerdo o aceite vegetal, y algunos vegetales como los nabos, mellocos, acelga, agchogchas, zanahoria, etc. Se condimenta con orégano, perejil, culantro o comino.

Aquí se encuentra una cocina casi “pura” ya que utiliza ingredientes de la zona sin interactuar mucho con alimentos de las otras dos zonas geográficas del Ecuador, de igual forma se puede notar la preparación principal de sopas o de locros muy característicos, y con descripción de los condimentos que en las otras provincias no se las realizó.

#### **2.1.1.1.5. Loja**

Dentro del sector indígena se destaca la importancia del maíz en las preparaciones culinarias. Su importancia se refleja en platos como la sopa de Chuchuga (maíz medio cocido), que consiste en semi-cocinar el maíz, para luego guardarlo en sus propias hojas y dejarlo colgado en una vara de madera, de tal modo que permanece conservado hasta un año; se prepara en sopa desgranando el maíz y luego se muele semigrueso o chancado, de tal modo que se cocina con agua y con otros alimentos típicos como papas y especias; otros platos hechos a base de maíz son la colada (de sal y de dulce), los tostados, el mote pelado, la chicha de jora, las humitas y las tortillas (Solarte, 2010).

En esta provincia toma una gran relevancia los platos indígenas que influirán en la comida tradicional y siendo adoptada a los hogares que no se consideran en su identificación con la de indígena, siendo el maíz el ingrediente principal en sus preparaciones de comida diaria, en la que cuentan con grandes sembríos para el abastecimiento de este producto.

#### **2.1.1.1.6. Cotopaxi**

Solarte (2010) expone que entre los platos tradicionales que esta provincia comparte con otras de la misma región, se encuentra el hornado y la fritada de chanco, las cuales se acompañan de tortillas, papa, mote, lechuga y tomate. La sopa combina diferentes ingredientes, y hay variedades que van desde el caldo de gallina, de patas, y locros de distinto tipo. El uso de cereales y granos es aún más común para cualquier comida; además son muy consumidos platos tradicionales como el yahuarlocro o el “runaicho”, el cual es una sopa de harina de arveja con papas, chicharrón y presas de cuy.

Siguiendo con la examinación de las demás provincias, cada vez se encuentran más similitudes tanto en los platos principales, como la utilización variada de los mismos ingredientes, además, se debe tomar en cuenta que como menciona el autor la utilización de granos y cereales permite a los y las trabajadoras resistir a largas jornadas laborales y un factor importante resistir a las bajas temperaturas de la Sierra, por lo tanto, es necesaria una alimentación que permita sostener a las personas en sus actividades diarias asegurando un buen desempeño.

#### **2.1.1.1.7. Azuay**

Es necesario ahondar esta provincia ya que esta es en la cual está basada este proyecto y se debe conocer los platos e ingredientes tradicionalmente utilizados en su cocina, de la misma manera, es necesario conocer su historia, si ha existido o no una articulación de la comida de otras provincias como ocurre en Carchi o se

utilizan casi exclusivamente ingredientes propios de la región como en Cañar, por lo tanto, se debe conocer lo planteado por el siguiente autor.

La gastronomía de la provincia del Azuay nos presenta una variedad de platos que son el resultado del sincretismo del mestizaje, por un lado, los productos étnicos de nuestro país con el aporte gastronómico europeo dejando como resultado una cocina tradicional muy rica en técnicas y productos (Suarez, 2015).

Se debe conocer los productos principalmente utilizados en esta zona como lo son:

Debido a la gran producción de papas en las zonas rurales, es elaborado el locro de papas. También se preparan locros de coles, nabos, de zapallo, zambo tierno, con cuero, cuchicara, o con sangre para preparar el yahuarlocro. Por su valor, el maíz es un producto de alto consumo; la manera más común es el mote, pelado o con cáscara; otra elaboración muy común en la alimentación de esta zona es el popular llapingacho (Solarte, 2010).

Como se puede observar la papa es el alimento mayormente utilizado en la comida azuaya, así como también el mote, siendo muy característicos y reconocidos los platos anteriormente mencionados, encontrando una continúa y muy similar utilización de productos con las provincias anteriormente mencionadas. El mismo autor establece que:

Como alimento para viajes se prepara el chihuil, chihuil o chivil, hecho a base de harina de maíz o con mote pelado remojado, escurrido y molido; puede hacerse tanto de sal como de dulce, en el primer caso incluye carne de chanco y condimentos, y en el segundo se incluye panela, canela, anís y queso. Los porotos también hacen parte de la alimentación básica en la provincia, siendo común que se les combine con maíz y que se preparen en locro (Solarte, 2010).

#### **2.1.1.1.8. Bolívar**

En la dieta diaria, las sopas ocupan el lugar principal. En su preparación, se incluyen distintos ingredientes como habas, arvejas, lentejas, harinas y otros que se cuecen en caldo de carne. Las sopas más conocidas son el locro, el sancocho, las bolas de grano, de zapallo, morocho y arvejas. El tradicional sancocho se elabora con carne de chanco o borrego, zanahoria, arroz, arvejas, vainitas y/o fréjol. También es conocido el consumo de “moloc”, consistente en una torta o puré de papa (Solarte, 2010).

En Simiatug, que se encuentra en zona de páramo, es muy común el uso de papa. Sin embargo, cuando las condiciones climáticas afectan su producción, se puede remplazar con yuca. En la alimentación diaria, destaca el uso de arroz para los secos, y en los fines de semana, preparaciones a base de carnes apanadas o pollos estofados (Solarte, 2010).

Se puede destacar el uso igualmente de la papa y la producción de locros y secos, además de que se incluye la variación del producto de la papa por la yuca dependiendo de los factores climáticos, ya que muchas veces son situaciones que permiten incrementar la creatividad para poder seguir consumiendo los platos tradicionales, a pesar de no contar con los ingredientes acostumbrados.

#### **2.1.1.1.9. Tungurahua**

Como plato tradicional de esta región, encontramos el plato ambateño que incluye llapingachos con chorizo. El llapingacho es una tortilla de papa que lleva queso y cebollas y que se prepara friéndose en manteca de cerdo. El chorizo se prepara a partir de la tripa de cerdo que se rellena con carne de cerdo cebolla paitaña y blanca, ajos, perejil, culantro, sal, pimienta, comino y achiote. Usualmente, el plato se acompaña con lechuga, remolacha, aguacate y huevo frito (Solarte, 2010).

Otro plato es el llamado ají de cuy, compuesto por cuy asado o al horno de leña, se pela y aliña con cebolla, ajo, pimienta, orégano y comino; se acompaña con papas peladas y cocidas enteras, salsa de maní o de cebollas blancas y ají picante. El hornado, se acompaña con lechuga picada y el tradicional agrio, preparado con chicha de jora, cebolla blanca y paiteña, perejil, culantro y un poco de azúcar y ají (Solarte, 2010).

En esta provincia el autor se centra principalmente en la descripción específica de platos tradicionales de la ciudad capital de la provincia, igualmente se visualiza que es muy utilizada la papa en estos platos y adicionalmente la inclusión de la carne y vegetales en sus preparaciones.

#### **2.1.1.1.10. Imbabura**

Para finalizar con la descripción de los platos e ingredientes principales de cada provincia se presenta a la provincia de Imbabura.

(Solarte, 2010) Propone que el maíz sigue ocupando un lugar importante dentro de la alimentación, se puede observar en el consumo de mote, tostado, choclos, chicha y sus variedades (de aloja, de arroz, etc). También predominan los granos como arvejas, habas, fréjol, y papas, cebada, trigo y panela. Las hortalizas más consumidas son la cebolla, col, culantro, perejil, lechuga, remolacha. Se consume gallina, huevos, leche, carne de res, cuy y cerdo. Existe un consumo de alimentos similares en los sectores populares mestizos e indígenas, estos últimos consumen también mashca –harina de cebada (máshica)– seca o como chapo (con agua y azúcar), sal en grano, ají rocoto y coladas y mazamoras de maíz con papas y carne.

#### **2.1.2. Platos del Azuay**

Mote pata. Preparación tradicional de la época de carnaval, se trata de un potaje elaborado a base de cerdo, chorizo rojo y mote como ingredientes principales, además de especias y condimentos que no faltan en la gastronomía ecuatoriana como el ajo, comino, orégano y la pepa de zambo tostada que brinda un sabor característico de esta deliciosa sopa. Cada familia en esta fecha tiene su receta que ha pasado de generación en generación sus secretos al momento de prepararla, algunas personas son más tradicionales y la preparan en un fogón en olla de barro, pero siempre utilizando el secreto que consiste en realizar un fondo de cerdo bien sazonado, agregando en su momento cada ingrediente para que aporte con su sabor.

Locro de papas con cuero. Plato que encontramos en algunas provincias de nuestro país, en nuestra ciudad se ha vuelto uno de los platos bandera del turístico sector de San Joaquín, parroquia rural de Cuenca, donde encontramos muchos restaurantes que nos ofrecen este delicioso plato, elaborado a base de cuero de cerdo, papa, cebollín y en algunos casos maní o pepa de zambo. El secreto de esta preparación está en el tipo de papa que se utiliza, que puede ser súper chola, cariucha, preferiblemente, pero es recomendable usar papas pequeñas redondas, esta sopa se sirve acompañada de aguacate. En los mercados de la ciudad se encuentran las variaciones de este caldo conocidas como “papas locas” en donde no solo se utiliza el cuero del cerdo si no otras partes del cuerpo del animal como: los cachetes, porciones que contengan grasa y carne, este plato se sirve acompañada de mote y arroz dorado con arvejas.

Troncha de Gualaceo. La troncha es un corte de carne de ganado vacuno o de cerdo, pudiendo ser el salón o la pulpa, porciones que tiene una cocción larga por ser cortes de carne muy duros y magros. Para realizar esta preparación se utiliza cebolla ajo, sal, pimienta y vinagre con los que se realiza una marinada para adobar la carne, luego de lo cual se deja reposar la carne por un tiempo que puede ser entre 12 horas a un día, algunas personas preparan la receta con tomate de árbol o vinagre de chicha, para darle un mejor sabor

a esta preparación. La troncha de Gualaceo se suele servir acompañada de una ensalada realizada a base de lentejas, zanahorias, huevo cocido y lechugas.

Sancocho de cerdo. El sancocho del Azuay difiere mucho de las otras preparaciones que llevan este nombre en otras provincias del Ecuador. En nuestra provincia se trata de una preparación a base de cerdo que se la realiza en pailas de bronce. El sancocho se lo hace de la parte conocida como lonja de cerdo a la que se la corta en trozos de aproximadamente 5 cm y también se utiliza parte de la costilla en trozos un poco más grandes, la carne es marinada con ajo, cebolla, comino y se lleva a cocción con suficiente agua hasta cubrir la carne hasta que este suave y jugosa, esta preparación se acostumbra realizar en los días de carnaval, ya que las familias suelen sacrificar un cerdo, con esta carne realizan diferentes preparaciones para cada día, éstas van desde la cascarita hasta las morcillas. El sancocho cuencano lleva como guarnición mote y llapingachos, es un plato muy común que se ofrece en los restaurantes tradicionales del Azuay, las parroquias han ganado fama por su especialización en este plato a nivel nacional, por ejemplo, Certag que es un pequeño pueblo cerca de Gualaceo, muy famoso por su gastronomía tradicional y principalmente por su sancocho.

Lengua de res macerada en chicha de jora con salsa de pepa. Es uno de los platos que cada vez se los realiza menos en nuestra ciudad, una de las razones podría ser por el tiempo que se necesita para elaborar esta preparación, ya que toma de 3 a 4 días para macerar la lengua en el refrigerador mojada en chicha de jora, amasándola diariamente para que se suavice y al cuarto día recién se la lleva a cocción para degustarla servida de la manera que se desee. El secreto de esta preparación se dice que es golpear fuertemente la lengua antes de cocinarla para que se suavice. Existen algunas picanterías tradicionales de la ciudad que elaboran estofados a base de lengua utilizando pepa de zambo en sus recetas, estos platos son de gran

acogida, se debe a que la lengua posee un sabor y una textura diferentes a cualquier corte de carne de ganado vacuno.

Patas de Chanco emborrajadas. Uno de los platos más deliciosos de nuestra gastronomía al contar con varias texturas al momento de saborearlo se trata de patas de cerdo, que se cocinan por varias horas hasta que estén suaves, luego se emborraján (preparación que se realiza con huevo y harina) y luego se llevan a fritura no muy fuerte hasta que estén doradas, luego hay que secarlas con papel absorbente para quitar el exceso de grasa.

Cuy asado. El cuy asado es uno de los platos de mayor representación dentro de la gastronomía azuaya podríamos decir que en la mayoría de las casas encontramos o improvisamos un cangador para cocinar cuy a la brasa. El cuy de nuestra provincia goza de una fama a nivel nacional que muchos turistas lo disfrutan, en nuestra ciudad tenemos sectores dedicados a la venta de este delicioso plato, en especial la parroquia de Ricaurte, donde podemos encontrar muchos restaurantes que lo ofrecen. El cuy se lo prepara adobándolo con ajo molido y sal y se lo atraviesa el cangador hasta que cruce desde la parte de atrás hasta la boca y se lo cocina únicamente en brasa dándole la vuelta constantemente y añadiéndole manteca de color por aproximadamente 50 minutos a una hora y obtenemos una textura increíble crocante y jugoso en su interior.

Carnes Asadas con Mote pillo. Las Carnes Asadas son uno de los platos más conocidos de la ciudad de Cuenca, principalmente en La parroquia de San Joaquín podemos encontrar muchos restaurantes que nos ofrecen este delicioso platillo que es buscado por turistas nacionales y extranjeros. Se trata de carne de cerdo de res o de cerdo "cecinada" que es adobada con ajo y sal y luego llevada a las brasas de carbón natural. Como guarnición de este platillo se utiliza el tradicional Mote Pillo, el mismo que se lo elabora con un refrito de cebolla blanca y achiote, se le agrega el mote pelado y huevo, se lo revuelve hasta que quede jugoso y listo, hay algunas personas que le suelen agregar queso o leche, pero son variaciones de este plato.

Yaguana. Bebida tradicional del Azuay preparada únicamente en esta provincia, conocida también como el refresco de la abuela. Actualmente en la ciudad de Cuenca es muy difícil encontrar esta preparación, pero en los cantones de Paute y Gualaceo todavía la podemos disfrutar. Se trata de una bebida preparada según la tradición de cada familia, consiste básicamente en hacer una colada a base de almidón de achira, extracto de especias y ataco, a esta preparación se agrega piña madura picada, Babaco, Naranjillas, y jugo de Naranja. Esta bebida se la sirve bien fría.

Dulce de higos. Se trata de un postre tradicional de carnaval, de preparación muy sencilla, que desde hace muchos años hasta la actualidad se lo prepara en la mayoría de hogares cuencanos. Se lo realiza dejando desaguar los higos por unos 2 días cambiando el agua hasta que suelte la leche que tiene y luego cocinar con la panela.

La fritada. Es un plato típico del Ecuador con origen de la sierra, la cual está elaborada con carne de cerdo, cada año se expanden más, donde también podemos deleitar en las costas ecuatorianas. En la ciudad de Guayaquil es donde más demanda hay de fritada. Se acompaña en la mayoría de los casos de tortillas de papa o papas enteras hervidas, mote o choclo cocinado, cebollas y tomate en encurtido y plátano maduro frito, también se acostumbra a acompañarlos con habas cocinadas o mellocos, siendo este último no tan común (Asencio, 2020).

Las espumillas. Son un postre tradicional ecuatoriano que se preparan con claras de huevo, azúcar, y pulpa de fruta, la guayaba es la fruta más utilizada para preparar espumillas. Es muy común encontrar vendedores ambulantes o callejeros que venden espumillas, por lo general se encuentran a la salida de los colegios, en los mercados y en las plazas centrales durante los fines de semana o feriados. Las espumillas parecen helados, y hasta los venden servidos en conos de helado (Pujol, Laylita, 2019).

### **2.1.3. Cocina moderna**

La cocina moderna se refiere a las técnicas culinarias que, gracias a las investigaciones científicas, los avances tecnológicos y sobre todo la creatividad de los cocineros, han logrado desarrollarse y marcar una alternativa muy diferente a la hora de querer realizar una preparación gastronómica que genere experiencias diferentes (NANCY YAMILE SANCHEZ CARLOS, 2020).

#### **2.1.2.1. Cocina de vanguardia**

La cocina vanguardista surgió gracias a la llamada cocina vasca, movimiento que permitió reconocer nuevas técnicas que se rebelaron en contra de técnicas tradicionalistas y monótonas. Fue así como “apareció en los años 80-90 de la mano de grandes chefs españoles como son José Mari Arzak y Ferran Adrià, quienes logran romper con los moldes de la cocina tradicional introduciendo productos de alta calidad junto con una tecnología avanzada.” (Historia de la cocina vanguardista, s.f.).

Las técnicas usadas en la cocina de vanguardia buscan gracias a los conocimientos obtenidos por parte de estudios previos y a las recetas tradicionales ya conocidas, crear un propio estilo donde el cocinero le imprime su huella y ‘transforma’ una receta tradicional en un mundo de sensaciones, texturas, aromas, figuras y demás expresiones que todo el tiempo buscan resaltar las características propias de cada ingrediente que compone la preparación. Algunas de las técnicas más usadas en la cocina vanguardista son la deconstrucción, emulsificación, esferificación, espumas, gelificación, terrificación, entre otros.

Para el enfoque de esta investigación se debe tener claro a que se refiere la cocina de deconstrucción por lo que nos dice el chef Adria es de gran ayuda, “Describe preparaciones tradicionales cuyos ingredientes se cocinan y se colocan de distinta manera en el plato, separados o reagrupados, con distintas texturas o temperaturas, aunque su sabor es el original” (Adrià, 2020).

La cocina de vanguardia se ha adherido muy bien a la química, la física, la arquitectura e ingeniería para llevar a cabo todas las ideas innovadoras y revolucionarias que caracterizan a la alta cocina. El calcio y el alginato se usan para la elaboración de esferas y caviars, la lecitina para aires, el sifón con las cargas de nitrógeno para la realización de espumas, el famoso nitrógeno líquido es una nueva forma de crear helados, sorbetes y texturas cremosas con una preparación diferente al igual que la famosa cocina al vacío, entre otras formas novedosas de hacer una cocina diferente. Tanto la complejidad como la técnica tratan de expresar en su unión el significado que se le da a cada plato (Espín Castro, 2013).

#### **2.1.2.1.1. Técnica el confit**

El confit es una técnica francesa, la cual se la usa para adquirir una textura más suave y jugosa y con aromas y sabores más concentrados ya que al cocinar en grasa, permite que el género conserve sus líquidos que no son liposolubles. Se basa en cocinar el producto principal en grasa por un tiempo prolongado, a baja temperatura sin que esta hierva. Primeramente, se coloca el alimento limpio de grasas y ligamentos innecesarios, en un recipiente que sea resistente al calor, se añade la grasa que se vaya a utilizar, cubriendo completamente el producto. De ser necesario, se añaden los aliños correspondientes, como el ajo, tomillo, laurel, romero, pimienta entre otros. Se coloca el recipiente en el horno a entre 60°C y 90° C y se lo deja hasta que el género esté cocinado, controlando en todo momento que la grasa no llegue a ebullición o que no comience a humear (Villalobos, 2013).

#### **2.1.2.2. Deconstrucción**

Deconstrucción, proceso introducido por Ferrán Adrià, en los años 80, que persigue separar cada ingrediente en diversas formas y temperaturas, sin pérdida del sabor y la calidad (Armando, 2016).

Según Forero (2015) Es evidente que la gastronomía mundial se ha construido con los aportes de diferentes culturas, en lo que respecta a la forma de preparar los alimentos, ingredientes y presentación de los platillos.

La importancia de las corrientes o movimientos gastronómicos radica en la influencia que han ejercido para mantener una constante evolución, que le ha permitido alcanzar objetivos notables como es transformar la estructura y presentación de los alimentos, sin que estos pierdan su sabor y calidad.

## **2.2 Análisis de los platos propuestos**

Comenzando con lo que se va a realizar como propuesta, se tiene la entrada, la cual se ha definido como el caldo de pata que según Cabrera y Herrera “El caldo de pata es una sopa típica que se prepara con las patas de la res como con productos nativos y traídos de otros lugares como el mote, culantro y maní. Es un plato contundente y se lo considera un revitalizador energético” (Cabrera & Herrera, 2020).

Este plato también tiene su respectiva historia dentro de la cocina ecuatoriana, la cual cuenta que

El caldo de Pata tiene sus raíces en la provincia del Carchi, cuyos pobladores influenciados por los migrantes de Colombia empezaron a preparar este plato típico, que ahora forma parte de la gastronomía ecuatoriana. Durante la década del 80 existía mayor fluidez en las relaciones comerciales y los mercaderes de Ibarra viajaban hacia Colombia para adquirir las patas del ganado (Rojas).

Una vez entendido como es el plato, se puede realizar el análisis de los cambios que tendrá para ser presentado como la nueva propuesta, dándole distintas técnicas para cambiar su presentación y sus texturas, siendo así una nueva forma de consumir este plato que ha estado en nuestra historia por mucho tiempo. Nuestra preparación se va a realizar con el caldo de los huesos de res, partiendo de un fondo para ofrecer más sabor, después se agrega al caldo el maní, el culantro, la papa, para dar consistencia, posteriormente se va a realizar una canasta de harina de maíz, reemplazando en cierta parte al mote, para después darle altura con el cuero de chanco, el mismo que se verá como género principal, terminamos con decoraciones, de col, ají, para ofrecer un mejor contraste de colores que el plato original.

Siguiendo con la propuesta, el fuerte, el cual se ha decidido realizar una fritada la cual según Pujol

La fritada de chanco o cerdo es un plato típico ecuatoriano donde se cocina la carne de chanco/cerdo/puerco en agua y jugo de naranja con comino, ajo, cebolla, chalote, sal y pimienta hasta que no quede agua y la carne se empieza dorar en su propia grasa (Pujol, 2018).

La fritada es un plato que se encuentra en nuestra historia de la sierra, pero según el chef Lobato

Este es uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía ecuatoriana, sus raíces son de la región de la Sierra y se remontan a la época del colonialismo español a principios de los años 1800, pero en Guayaquil, capital de la región de la Costa se consume y disfruta como si fuera un plato propio (Lobato, 2019).

Este plato es muy conocido en todo el Ecuador y su presentación es la misma en todo restaurante que lo ofrece, esta referencia fue un a realizar un cambio sobre todo a las texturas y a la forma de presentar el plato.

Comenzando por el género principal, la carne, que será llevada a un proceso de confit, lo que hará que sea una carne muy suave por dentro, procediendo luego con un sellado para el momento de servir el plato, para darle un toque crujiente. Continuamos con los acompañantes, con la papa realizamos una preparación de puré, para después llevarlas al horno donde se realizará un crocante con la misma. El mote, va a ir de salsa base, cocinándolo y combinándolo en la licuadora con un fondo de cerdo para darle un mejor sabor. Lo siguientes serán la cebolla, tomate, culantro, los cuales tendrán cortes de precisión. Por último, el limón, con el que se hará una espuma para colocar sobre ingredientes antes mencionados, cebolla, tomate y culantro.

Siguiendo con los platos de la propuesta, el postre será una espumilla basada en el concepto de canelazo, se trata de una combinación de dos conceptos: el primero la espumilla, "Son un postre tradicional ecuatoriano que se preparan con claras de huevo, azúcar, y pulpa de fruta, la guayaba es la fruta más utilizada para preparar espumillas" (Pujol, Laylita, 2019).

El canelazo que es, "...es una bebida alcohólica especiada y caliente con un hermoso color ámbar que se consume en la parte andina de Ecuador, pero también en Colombia, el norte de Perú y Argentina, especialmente durante la temporada navideña" (Rojas).

Esta elección se realizó como una representación de postres de la sierra, se los ha combinado para intentar resaltar lo mejor de ambas preparaciones, dando un toque especial a la elaboración principal de esta miscelánea, la espumilla, que como se puede observar en el marco teórico, está hecha principalmente con guayaba para darle su color característico que se presenta en todos los lugares en la que se vende este producto. Por esto, se va a dar un cambio en la pulpa, usando ingredientes un poco más relacionados con el canelazo, utilizando la naranjilla y el tomate de árbol, éste último que es una fruta muy típica dentro de la sierra ecuatoriana. De esta forma estamos cambiando la receta original, por una combinación de nuevos sabores y texturas que les darán un realce a las preparaciones.

## CAPÍTULO III

En este capítulo se plasmará la metodología para desarrollar la propuesta dirigida hacia el restaurante Cuchi Suco, para así evidenciar las técnicas empeladas en este proyecto, para que el lector sepa cómo se lleva a cabo los tipos de metodologías, ya sean estos de investigación, que es lo que se describe primero, y los diferentes métodos de trabajo, que nos sirven para llevar a cabo el proyecto de en cuestión.

### METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

#### 3.1. Metodología de investigación

La investigación exploratoria se emplea cuando el objeto de estudio es poco estudiado o novedoso, con el fin de obtener información general sobre su aspecto, situación y características, cuyo objetivo es generar hipótesis que estimulen el desarrollo del tema y de esta manera obtener la producción de resultados y conclusiones (Hernandez Sampieri, 2014).

Los métodos mixtos representan un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación que implican la recolección y análisis de datos cuantitativos y cualitativos, para realizar inferencias de la información recabada y lograr un mayor entendimiento (Hernández-Sampieri y Mendoza, 2008).

Por lo tanto, permite integrar datos de todo tipo para un mejor análisis, para tener un estudio más abarcador tomando distintas perspectivas del lado cualitativo, respaldando los datos con información numérica que utiliza la estadística para conocer la opinión mayoritaria de dicho estudio o proyecto.

Los métodos mixtos utilizan evidencia de datos numéricos, verbales, textuales, visuales, simbólicos y de otras clases para entender problemas en las ciencias (Creswell, 2013a y Lieber y Weisner, 2010).

Tomando en cuenta el texto anterior se puede mencionar que la realidad va a cambiar según la persona que la esté observando, llegando a la profundidad de ideas y opiniones, además de la posibilidad de una generalización de resultados, una representatividad de una población, tanto de los casos individuales con un conocimiento exhaustivo que sirve para el desarrollo del proyecto, así como el porcentaje de aprobación o desaprobación.

La investigación tiene un alcance descriptivo ya que no se va a explorar o encontrar fenómenos nuevos, tampoco se manipularán variables para encontrar una causa, sino que

Busca especificar propiedades y características importantes de cualquier fenómeno que se analice. [...]únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren, esto es, su objetivo no es indicar cómo se relacionan éstas (Hernandez Sampieri, 2014).

En este trabajo se emplea el método inductivo, este método permite obtener resultados generales a partir de ideas individuales. Este método tiene los siguientes pasos: observación, análisis, estudio de los hechos, generalización y contrastación (Hernandez Sampieri, 2014). Por lo que esto ayudará a la recolección de datos que será vista en el siguiente punto de cómo se logró.

En cuanto a los instrumentos que se van a utilizar son las entrevistas y la observación, dos de los más destacados instrumentos en la investigación cualitativa, ya que permiten recabar a fondo las opiniones, preferencias y actitudes de las personas con las que se trabaja, siendo la entrevista definida como:

Una técnica de recogida de información [...]. El principal objetivo es obtener información de forma oral y personalizada sobre acontecimientos, experiencias, opiniones de personas. Siempre, participan –como mínimo- dos personas. Una de ellas adopta el rol de entrevistadora y la otra el de entrevistada, generándose entre ambas una interacción en torno a una temática de estudio (Folgueiras Bertomeu, P. 2016).

En este caso la entrevista se le realizó al dueño del restaurante ya mencionado antes, Ingeniero Roberto Mora, con quien se conversó acerca de las falencias del restaurante, la historia de cómo comenzó esta idea, cuáles son las técnicas utilizadas por las y los cocineros, qué les gustaría implementar, y de ahí nació la idea del proyecto, que es contemplar la posibilidad de agregar platos de comida ecuatoriana a su menú basado en comida norteamericana.

De igual manera, se realizó una observación al restaurante, en cuanto a su trabajo, la estructura física, los menús de comida y bebida, la elaboración de la comida, servicio al cliente, el personal, entre otros.

También se realizó un análisis de bibliografía ecuatoriana para conocer los platos con mayor aceptación y demanda en nuestro país, principalmente de la Sierra Ecuatoriana descritos anteriormente y divididos por cada provincia, su plato e ingredientes principales. Posteriormente después de todo este análisis, recolección

de datos, se han elegido 3 platos de los cuales se realizará una deconstrucción para introducirlos en el menú, cumpliendo así con el objetivo principal de este proyecto.

Se llevará a cabo métodos como son: las bitácoras, fichas estándar, bases de datos, las cuales permitirán llevar un registro de cómo se realizará todo el proceso de la propuesta gastronómica, para así poder tener en cuenta todo lo que va a necesitar el plato una vez este hecho dentro del restaurante, todo esto para obtener una estandarización dentro del lugar donde se realizará la propuesta.

### **3.2. Metodología del trabajo**

De acuerdo con la problemática que se ha planteado, la propuesta llevara técnicas distintas a las tradicionales para los platos que se va a realizar dentro del restaurante, con la finalidad de obtener una nueva presentación de los platos propuestos, utilizando técnicas como la reducción, los crocantes, las espumas, los cortes de precisión, que permitirán llevar a cabo una nueva visión de los platos que se proponen para el restaurante Cuchi Suco.

Para esto se propone tres platos, siendo éstos: entrada, fuerte y postre, que se han escogido de la sierra ecuatoriana por el motivo que el restaurante quiere añadir platos de dicha región, esperando la apropiación una vez realizados dentro del restaurante.

Esto será monitoreado con pruebas de realización, para así lograr observar los diferentes sabores, texturas, olores, sabiendo de esta manera si se podrá llevar a cabo en el restaurante, esto se va a ir registrando con bitácoras, fichas, para poder estandarizar una vez sea aprobada.

Bitácoras: La bitácora de trabajo es un cuaderno en el cual las personas realizan anotaciones, bocetos o registros de datos importantes o de interés en el desarrollo de un trabajo o proyecto.

Las bitácoras de trabajo tienen su origen en los cuadernos de viaje que utilizaban los marineros en sus largas trayectorias marítimas.

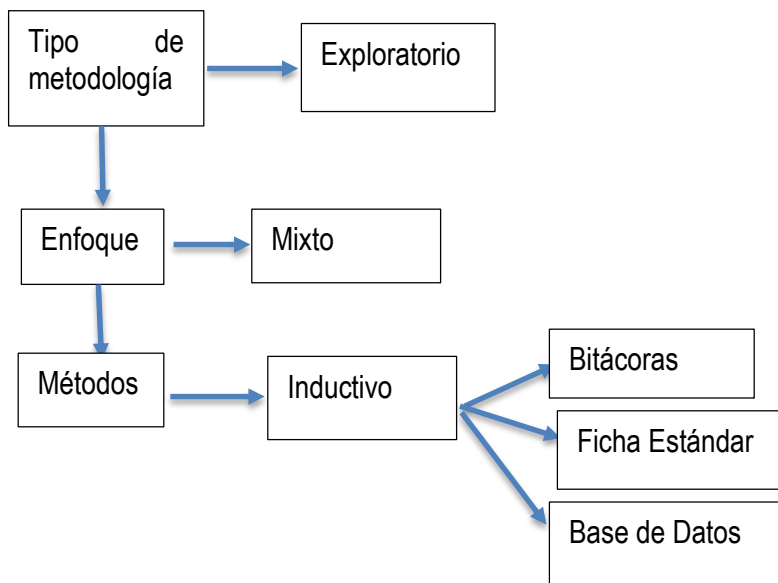
Fichas: De uso personal del investigador para anotar las ideas extraídas de los trabajos leídos. Indispensables para redactar la introducción, el marco teórico y la discusión de los trabajos en orden a fundamentar nuestras aportaciones. Pueden confeccionarse en el formato general de cartulina o papel de

105mm X 155mm o bien en formato electrónico de un programa de ordenador, y ser de los siguientes tipos:

- a) Textuales
- b) De estudio
- c) De resumen
- d) Libres

La estandarización: también conocida como normalización, es la adaptación de un determinado proceso, también de muchos, a una serie de normas o reglas de referencia; consideradas como estándar. En este sentido, el contexto al que hagamos referencia se considera estandarizado cuando ha establecido un proceso mediante el que se pretende la ordenación y la adaptación de este a las normas establecidas por el estándar o por la referencia que se vaya a tomar.

Entre los objetivos de la estandarización, se persigue la automatización de la resolución de problemas. Además, su finalidad principal consiste en la formulación de una serie de reglas que permitan la ordenación de una actividad determinada. Esto, con el fin de obtener un mayor beneficio de ello al realizar cualquier tipo de actividad sabiendo que pasos se deben de seguir.



## **CAPÍTULO IV**

En este capítulo se podrá definir el análisis e interpretación de los datos obtenidos, primero por investigaciones relacionadas a la propuesta de investigación que se está realizando dentro del proyecto, segundo la interpretación de resultados que se darán al hacer una encuesta en el restaurante Cuchi Suco una vez han sido degustados los platos que se proponen en el quinto capítulo.

### **ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS**

Para llevar a cabo esta investigación, se ha podido observar proyectos con un enfoque similar al que se intenta llegar con el trabajo que se está realizando, se ha obtenido información de muchos autores que han propuesto modificar platos típicos o comunes en su realidad para darles un nuevo enfoque o manera de verlos, sentirlos y probarlos, siendo uno de ellos el siguiente “Utilización de la Cocina Molecular en la Preparación de Platos Típicos Ecuatorianos de la Región Sierra Centro” (Ruiz Domínguez, 2012). El cual habla de cómo modificaron diferentes platos típicos de la sierra ecuatoriana, convirtiéndolos en cocina molecular, cambiando texturas en lo general y dando de degustación a una muestra de población conocedora del tema, tanto como gente que nunca había probado ese tipo de texturas.

Otra de estas investigaciones fue realizada no hace mucho en Colombia, enfocándose en algo diferente de la investigación anterior, siendo lo principal la atracción hacia sus platos típicos, modificándolos para llamar la atención de un sector más joven de la población, teniendo el título de “Actitud de los jóvenes frente a la modificación de platos representativos de la cocina tradicional colombiana”(Álvarez & Velez, 2019).

Una investigación muy parecida a la que se está realizando proviene del mismo instituto, que se ha realizado hace menos de dos años atrás, con el objetivo de modificar con técnicas de vanguardia a platos típicos de la ciudad de Cuenca Ecuador, siendo el nombre del proyecto “Diseño de elaboraciones gastronómicas de vanguardia basadas en platos fuertes típicos de Cuenca” (Alvarado Bermeo & Pacheco Garcia, 2020). Ellos

describen como llegaron a escoger los platos que modificaron, así como el tipo de muestra que usaron para llevar a cabo los resultados de aprobación de los platos realizados.

Para la recolección de datos en este proyecto, se utilizó dos técnicas muy comunes en los proyectos de investigación, estos son: la observación y la entrevista. Siendo el primero una visita al restaurante en la cual se observó el tipo de servicio que se utiliza, considerando que es el común de los restaurantes de Cuenca, también se pudo ver la organización que se tiene desde la cocina hasta que el plato llegue a la mesa del cliente, así también se revisó el menú del restaurante Cuchi Suco, el mismo que está descrito en el marco referencial.

Todo este proceso se ejecuta para tener un enfoque a donde llegar con esta propuesta de investigación, ver cómo funciona el restaurante y poder encontrar las falencias, las fortalezas, para enfocarnos en el problema y así a resolverlo dentro de este proyecto.

Lo siguiente que se hizo fue una serie de entrevistas cortas al dueño del restaurante el ingeniero Roberto Mora, quien nos permitió hacerle una serie de preguntas, sobre la modo de administrar el restaurante, cuánto tiempo lo tiene, el organigrama de cocina, y sobre todo lo más importante, su visión personal sobre las falencias del restaurante, ya sea en cuestión de atención al cliente, la forma de organizarse en la cocina, la manera en la cual estandarizan los platos, o si fuera necesario introducir nuevos platos a la carta, siendo éste el principal problema que él consideró.

Esta información nos llevó a precisar a dónde tenía que ir dirigida la investigación para este proyecto de titulación, ahora sí, sabiendo que hay una falta de platos de comida típica de la sierra era la problemática en cuestión para resolver, basándonos en lo que el ingeniero Roberto Mora había comentado según su experiencia como propietario de varios restaurantes dentro de la ciudad de Cuenca, por este motivo es por

lo que se está llevando a cabo esta deconstrucción de platos típicos de la sierra ecuatoriana con enfoque a platos del Azuay.

Dando seguimiento a nuestro tema de tesis, podemos observar que existen muchos trabajos con una temática similar a lo que se está buscando con este proyecto de investigación que se realizaron dentro del país, inclusive los elaborados en otros lugares como el anteriormente mencionado que fue realizado en el país vecino Colombia, demostrando de esta manera como se tiene la necesidad de llevar a cabo una idea con los mismos principios, los cuales son el cambio de texturas, los diversos métodos de cocción, que harán que los platos resalten de una manera distinta a la que se ha visto y degustado desde su creación. Revisando los diferentes proyectos, podemos apreciar como existe la necesidad de actualización que se quiere dar a los platos de otras culturas para así obtener un nuevo impulso para la gastronomía local, y de esta manera alcanzar una nueva experiencia de disfrutar los platos que ya se conoce.

Como se ha podido observar, este tema se ha dado en otras investigaciones mediante muestras que han realizado en su entorno, este proyecto tiene el mismo enfoque, debido a que se realizaron unas encuestas dentro del restaurante Cuchi Suco, en el cual, el grupo focal fue el personal del restaurante, que prestaron su tiempo para llevar a cabo una degustación y posteriormente responder a las preguntas presentadas, esto se realizó sin clientes debido a que se necesitaba un espacio abierto con medidas de bioseguridad, las cuales no podían ser aseguradas por el aumento de casos en la ciudad por estas épocas, estando el mismo dueño del restaurante contagiado que fue el motivo por el cual no asistió a la degustación. La conclusión a la que se llegó con la tabulación de los datos de la encuesta realizada en el restaurante fue de un 65% de las respuestas que apoyan la necesidad de una propuesta de cocina alta ecuatoriana, también se preguntó sobre el sabor de los platos, la presentación de cada uno de ellos, dando como resultado una aprobación del

62% en la respuesta de “bueno” y 62% en “excelente” en la presentación. En cuanto a la pregunta de si recomendarían estos platos a los clientes, se obtuvo una aprobación del 75%.

Con todos estos resultados se puede llegar a la conclusión de que los platos han tenido una gran acogida por los integrantes del restaurante por su sabor y presentación, tanto como su recomendación, como no se encontraba el gerente general del restaurante no se pudo llegar a una aprobación para la implementación de los platos, al ser de una cocina diferente de la que se da por lo general en el restaurante Cuchi Suco, sin embargo se contó con la presencia de la administradora Karla Terry, quien se encuentra dentro de los porcentajes previamente descritos, reconociendo que en un futuro se los podría añadir los platos presentados para la degustación de todos los clientes que visiten el establecimiento.

## **CAPÍTULO V**

En este capítulo se podrá observar todo el proceso que se fue realizando para llegar a la propuesta gastronómica, comenzando con las bitácoras de todas las preparaciones que se obtuvo con pruebas de sabores, texturas, para lograr el plato que se va a degustar dentro del restaurante Cuchi Suco para su posible aprobación, así también las fichas para poder estandarizar los platos para su futuro acondicionamiento y degustación, cerrando con cómo se vendería los platos al público para el futuro del restaurante.

### **5.1. Propuesta de investigación**

La propuesta de investigación de siguiente proyecto se basa en tres tiempos, entrada, fuerte y postre de la región de la sierra ecuatoriana, más específicamente de la provincia del Azuay, para el restaurante Cuchi Suco ubicado en la ciudad de Cuenca, a estos platos se les dará una deconstrucción, que significa modificarlos en cuestión de texturas, y presentación, sin modificar sus sabores. A continuación, se irá detallando cómo fue el proceso que se tomó con cada una de las preparaciones para poder llegar al resultado final de los tres platos propuestos.

#### **5.1.1. Documentos**

En el proyecto se han utilizado varios documentos para garantizar la calidad de los productos de la propuesta, como lo son las fichas estandarizadas, las bitácoras, las fichas de gramajes y costos, como las bases de datos, todos estos con gran importancia para el futuro de los platos, debido a que facilitarían su realización para cualquier persona que desee realizarlos, conociendo su precio y todos los procesos que se deben dar para llegar al plato final.


#### **5.1.2. Bitácoras**

La bitácora, se considera un cuaderno, en donde se coloca cronológicamente las actividades, bocetos y datos de interés para el desarrollo de un proyecto específico. Puede funcionar como un diario que registra el

progreso de un proyecto, ayudando a identificar los posibles problemas que se presenten en este. (SIGNIFICADOS, 2019). De esta forma es como se la uso en el proyecto, llevándolas pegadas a todas las pruebas que se hicieron a lo largo de varias semanas, con la aprobación de la tutora del proyecto.

### 5.1.2.1. Bitácora de papas con cuero




Nombre del realizador Victor Romero	Nombre de la elaboración Papas con cuero										Fotografía de la elaboración 
Prueba #											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Papas	0,2	Fresco,	Cocción,	74	40	Ninguna	Ninguno	Ninguno	Ninguno	30	
Cuero	0,1	Duras, Bueno color, buen olor	reducción en fondo	grados	minutos					grados	
Cebolla	0,03	Fresco, duras, buen color, buen sabor	Sofrito	74	6 minutos						
Ajo	0,02	Fresco, duros,	Sofrito	74	6 minutos						
				grados							

		buen color, buen sabor									
Aceite de color	0,08	Nuevo, buen color y olor	Sofrito	74 grados	40 minutos						
Fondo de huesos de chancho	0,3	Lizo, buen color, buen sabor	<u>Reducción</u>	74 grados	50 minutos						
Arroz	0,1	Duro, buen color, buen sabor,	<u>Coccion</u>	74 grados	17 minutos						
Fideo	0,06	Duro, buen sabor, buen color	<u>Coccion</u>	74 grados	7 minutos						
Huevo	0,1	Suave, yema firme, buen color y olor	<u>Estabilización en forma de salsa, emulsionada.</u>	74 grados	4 minutos						
Perejil	0,03	Fresco, buen color, buen sabor	Corte	Ambiente							
Tomate <u>Cherry</u>	0,03	Firme, buen sabor, buen olor		Ambiente							


<u>Cebollin</u>	0,02	Firme, buen color, buen sabor	Corte	Ambiente							

### 5.1.2.2. Bitácora de Fritada

Nombre del realizador Victor Romero		Nombre de la elaboración Fritada									Fotografía de la elaboración 	
Prueba #												
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Papas	0,2	Fresco, Duras, Bueno color, buen olor	Cocción, reducción en fondo	74 grados	40 minutos	Ninguna	Ninguno	Ninguno	Ninguno	30 grados	Meter en horno para realizar el crocante	
Cebolla	0,03	Fresco, duras, buen color, buen sabor	Corte brunoise									
Tomate	0,02	Fresco, duros,	Corte brunoise									


		buen color, buen sabor									
Culantro	0,03	Nuevo, buen color y olor	Corte Chiffonade								
Fondo de huesos de chancho	0,3	Lizo, buen color, buen sabor	Reducción	74 grados	50 minutos						Licuar junto con el mote
Espuma de limón	0,03	Suave, buen color, buen sabor,	Batido								
Mote	0,1	Duro, buen sabor, buen color	Cocción	74 grados	20 minutos						Licuar junto con el fondo de huesos
Chancho	0,3	Suave, carne firme, buen color y olor	Cocción en aceite, confitado	60 grados	30 minutos						

### 5.1.2.3. Bitácora de Espumilla de canelazo

Nombre del realizador <u>Victor Romero</u>		Nombre de la elaboración Espumilla de <u>canelazo</u>									Fotografía de la elaboración 	
Prueba #												
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Masa de cono de helado	0,05	Fresco, Duras, Buen color, buen olor	<u>Trozear</u>			Ninguna	Ninguno	Ninguno	Ninguno			
Uvilla	0,03	Fresco, duras, buen color, buen sabor										
<u>Zhumir</u>	0,02	Fresco, buen color, buen sabor									Juntar con extracto de canela	


Canela	0,1	Duro, buen color y olor	<u>Reducción en agua</u>	74 grados	25 minutos					20 grados	Juntar con <u>zhumir</u>
Yemas de huevo	0,7	Lizo, buen color, buen sabor	Batido								Batir con pulpas y <u>azucar</u>
<u>Azucar</u>	0,2	Suave, buen color, buen sabor,	Batido								Batir con pulpas y yemas
Pulpa de naranjilla	0,3	Duro, buen sabor, buen color	<u>Coccion</u>	74 grados	20 minutos						Batir con yemas y <u>azucar</u>
Pulpa de tomate de <u>arbol</u>	0,3	Suave, firme, buen color y olor	<u>Coccion</u>	74 grados	20 minutos						Batir con yemas y <u>azucar</u>


#### 5.1.2.4. Bitácora de sopa de lluspas

Nombre del realizador <u>Víctor Romero</u>		Nombre de la elaboración <u>Sopa de lluspas</u>								Fotografía de la elaboración 		
Prueba #	Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
	Caldo de hueso	0,4	Fresco, Duras, Buen color, buen olor	Reducción, clarificación	74 grados	55 minutos	Ninguna	Ninguno	Ninguno	Ninguno	40 grados	Realzar el fondo y agregar nuevos productos para la <u>clarificación</u> .
	Tortilla de maíz	0,09	Fresco, duras, buen color, buen sabor	Mezclar con huevo la harina de maíz, llevar a horno	190 grados	15 minutos					30 grados	


Papa	0,1	Fresco, buen color, buen sabor	Cocción en agua	74 grados	15 minutos						30 grados	Realzar puré
Cerdo	0,1	Duro, buen color y olor	Sancochar con grasa de cerdo	74 grados	5 minutos						30 grados	
Col	0,03	Lizo, buen color, buen sabor	Abrillantar en aceite de oliva	60 grados	3 minutos							
Ají	0,03	Lizo, buen color, buen sabor,	Abrillantar en aceite de oliva	60 grados	3 minutos							

### 5.1.2.5. Bitácora de Fritada

Nombre del realizador <u>Victor Romero</u>		Nombre de la elaboración Fritada									Fotografía de la elaboración 
Prueba # 2											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Papas	0,2	Fresco, Duras, Buen color, buen olor	Reducción, cocción al horno	74 grados	40 minutos	Ninguna	Ninguno	Ninguno	Ninguno	30 grados	Realizar el crocante en horno
Cebolla	0,03	Fresco, duras, buen color, buen sabor	Coste <u>Brunoise</u>								
Tomate	0,03	Fresco, buen color, buen sabor	Corte <u>Brunoise</u>								


Culantro	0,03	Duro, buen color y olor	Coste <u>Chiffonade</u>								
Fondo de chanco	0,3	Lizo, buen color, buen sabor	Reducción	74 grados	50 minutos						Licuar junto con el mote
Mote	0,1	Suave, buen color, buen sabor,	Cocción	74mgados	30 minutos						Licuar junto con el fondo
Espuma de limón	0,04	Espumosa, buen sabor, buen color	Batido								
Costilla de cerdo	0,3	Suave, firme, buen color y olor	Cocción en aceite, confitado	60 grados	30 minutos						Dar reacción de <u>Maillard</u> en <u>sarten</u> 

### 5.1.2.6. Bitácora de espumilla

Nombre del realizador <u>Victor Romero</u>		Nombre de la elaboración Espumilla									Fotografía de la elaboración 
Prueba # 2											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Masa de cono de helado	0,05	Fresco, Duras, Buen color, buen olor	Horno	165 grados	15 minutos	Ninguna	Ninguno	Ninguno	Ninguno	10 grados	Trocear sobre espumilla
Uvilla	0,03	Fresco, duras, buen color, buen sabor	Cortar en la mitad								
<u>Zhumir</u>	0,03	Fresco, buen color, buen sabor									Juntar con extracto de canela


Canela	0,1	Duro, buen color y olor	Reducción con agua y <u>azúcar</u>	74 grados	5 minutos					20 grados	Juntar con <u>zhumir</u>
Yemas de huevo	0,2	Lizo, buen color, buen sabor	Batido								Batir con azúcar, luego con pulpa
Azúcar	0,1	Dura, buen color, buen sabor,	Batido								Batir con yemas, luego con pulpa
Pulpa de naranjilla	0,2	Suave, buen sabor, buen color	Cocción	74 grados	15 minutos						Batir con yemas y azúcar
Pulpa de tomate de <u>arbol</u>	0,2	Suave, firme, buen color y olor	Cocción	74 grados	15 minutos						Batir con yemas y azúcar

### 5.1.2.7. Bitácora caldo de patas

Nombre del realizador Victor Romero		Nombre de la elaboración Caldo de patas									Fotografía de la elaboración 	
Prueba #												
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Patas de res	0,6	Fresco, Duras, Buen color, buen olor	Reducción en olla lenta	165 grados	4 horas	Ninguna	Ninguno	Ninguno	Ninguno	30 grados	Cortar los cueros y guardar el agua	
Cebolla perla	0,03	Fresco, duras, buen color, buen sabor	Cortar en <u>brunoise</u>								Añadir a refrito para el caldo	
Aceite	0,03	Fresco, buen color, buen sabor									Añadir al refrito	


Achiote	0,03	Fresco, buen color y olor									Añadir al refrito
Maní	0,1	Lizo, buen color, buen sabor									Añadir al caldo
Leche	0,1	Liza, buen color, buen sabor,									Añadir al caldo
Harina de maíz	0,1	Suave, buen sabor, buen color	Horneado	170 grados	15 minutos						Mezclar con sal y realizar una base de crocante
Ají	0,03	Fresco, firme, buen color y olor		Ambiente							Corte juliana
Perejil	0,03	Fresco, buen color, buen sabor	Corte	Ambiente							Selección de ramas

### 5.1.2.8. Bitácora fritada

Nombre del realizador <u>Victor Romero</u>	Nombre de la elaboración Fritada										Fotografía de la elaboración 
Prueba # 3											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Papas	0,2	Fresco, Duras, Buen color, buen olor	Reducción, cocción al horno	74 grados	40 minutos	Ninguna	Ninguno	Ninguno	Ninguno	30 grados	Realizar el crocante en el horno
Cebolla	0,03	Fresco, duras, buen color, buen sabor	Cortar en <u>brunoise</u>								
Tomate	0,03	Fresco, buen color, buen sabor	Cortar en <u>brunoise</u>								

Culantro	0,03	Fresco, buen color y olor	Corte <u>Chiffonade</u>								
Fondo de hueso de chanco	0,3	Lizo, buen color, buen sabor	Reducción	74 grados	50 minutos						Licuar junto con el mote
Mote	0,1	Suave, buen color, buen sabor,	Cocción	74 grados	30 minutos						Licuar junto con el fondo
Espuma de limón	0,04	Espumosa, buen sabor, buen color	Batido								
Costilla de cerdo	0,3	Suave, firme, buen color y olor	Cocción en aceite, confitado	60 grados	40 minutos						Dar reacción de <u>Maillard en sartén</u>

### 5.1.2.9. Bitácora espumilla

Nombre del realizador <u>Victor Romero</u>	Nombre de la elaboración Espumilla										Fotografía de la elaboración 
Prueba # 3											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Masa de cono de helado	0,05	Fresco, Duras, Buen color, buen olor	Horno	165 grados	15 minutos	Ninguna	Ninguno	Ninguno	Ninguno	10 grados	Trocear sobre espumilla
Uvilla	0,03	Fresco, duras, buen color, buen sabor	Cortar en la mitad								
<u>Zhumir</u>	0,03	Fresco, buen color, buen sabor									Juntar con extracto de

											canela y gelatina
Canela	0,1	Duro, buen color y olor	Reducción con agua y azúcar	74 grados	5 minutos						Juntar con <u>zhumir</u> y gelatina
Yemas de huevo	0,2	Lizo, buen color, buen sabor	Batido								Batir con azúcar, luego con pulpa
Azúcar	0,1	Dura, buen color, buen sabor,	Almíbar	74 grados	5 minutos						Batir con yemas, luego con pulpa
Pulpa de naranjilla	0,2	Suave, buen sabor, buen color	Cocción	74 grados	15 minutos						Batir con yemas y azúcar
Pulpa de tomate de <u>arbol</u>	0,2	Suave, firme, buen color y olor	Cocción	74 grados	15 minutos						Batir con yemas y azúcar

### 5.1.3. Fichas Estandarizadas

Las fichas estandarizadas, se componen por hojas de ruta y fichas de costos. Se dividen en fichas y subfichas, en donde en las fichas se detalla los elementos que componen un producto final, y en las subfichas

se detallan los ingredientes que componen cada elemento. Las hojas de ruta son aquellas que permiten detallar paso a paso una receta, explicando la lista de ingredientes, cantidades, técnicas, temperatura y tiempos utilizados, de tal forma que el resultado de un platillo tenga siempre las mismas características, sea quien sea la persona que lo prepara.

La ficha de costos permite determinar el valor del platillo o menú, después de detallar el número y tamaño de porciones. El costo total se obtiene, primero determinando el costo de cada ingrediente que consta en la receta, y luego, sumando el costo de todos los ingredientes.

### 5.1.3.1. Base de datos

Se conoce como base de datos, a un conjunto de información que pertenece a un mismo contexto, la cual se ordena de forma sistemática. Estas surgen de la necesidad de almacenar información y conservarla intacta por mucho tiempo, para poder darle uso en cualquier momento (Rafino, 2019).

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	COSTO KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
<b>CÁRNICOS</b>													
	Costilla de cerdo	Costilla de cerdo	Italiana	1	KG	5,00	1	0	0	100	1	5,00	
	Cuero de res	Patatas de res	Italiana	1	KG	7,00	0,4	0	0,6	40	2,5	7,00	
	Huesos de chancho	Huesos de chancho	Italiana	1	KG	3,00	1	0	0	100	1	3,00	
<b>LÁCTEOS</b>													
	Leche	Leche	Supermaxi	1	KG	0,90	1,00	0	0	100	1,00	0,90	
	Mantequilla	Mantequilla	Supermaxi	1	KG	1,90	1,00	0	0	100	1,00	1,90	
<b>FRUTAS</b>													
	Naranja	Naranja	Feria	1	KG	1,60	0,9	0,1	0	90	1,11	1,78	
	Tomate de arbol	Tomate de arbol	Feria	1	KG	1,60	0,9	0,1	0	90	1,11	1,78	
	Uvilla	Uvilla	Feria	1	KG	2,30	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,30	
<b>HORTALIZAS</b>													
	Cebolla perla	Cebolla perla	Feria	1	KG	1,10	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,10	
	Papa	Papa	Feria	1	KG	3,00	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,00	
	Aji	Aji	Feria	1	KG	1,90	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,90	
	Perejil	Perejil	Feria	1	KG	1,00	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
	Limon	Limon	Feria	1	KG	1,10	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,10	
	Tomate	Tomate	Feria	1	KG	1,00	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
	Mote	Mote	Feria	1	KG	2,00	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,00	
	Cebolla roja	Cebolla roja	Feria	1	KG	1,10	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,10	
	Culantro	Culantro	Feria	1	KG	1,00	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
	Cebollin	Cebollin	Feria	1	KG	1,00	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
<b>ABARROTES</b>													
	Canela	Canela	Supermaxi	1	KG	2,00	1,00	0	0	100	1,00	2,00	
	Zhumir	Zhumir	Supermaxi	1	MI	4,00	1,00	0	0	100	1,00	4,00	
	Gelatina	Gelatina	Supermaxi	1	KG	3,00	1,00	0	0	100	1,00	3,00	
	Coco rallado	Coco rallado	Supermaxi	1	KG	3,00	1,00	0	0	100	1,00	3,00	
	Grajeas	Grajeas	Supermaxi	1	KG	5,00	1,00	0	0	100	1,00	5,00	
	Azucar implapable	Azucar implapable	Supermaxi	1	KG	3,00	1,00	0	0	100	1,00	3,00	
	Harina de maiz	Harina de maiz	Supermaxi	1	KG	1,40	1,00	0	0	100	1,00	1,40	
	Azucar	Azucar	Supermaxi	1	KG	1,00	1,00	0	0	100	1,00	1,00	
	Huevos	Huevos	Supermaxi	1	KG	3,00	1,00	0	0	100	1,00	3,00	
	Mani	Mani	Supermaxi	1	KG	5,00	1,00	0	0	100	1,00	5,00	
	Acete	Acete	Supermaxi	1	KG	1,00	1,00	0	0	100	1,00	1,00	
	Achiote	Achiote	Supermaxi	1	KG	2,00	1,00	0	0	100	1,00	2,00	

### 5.1.3.2. Hoja de ruta

- Caldo de patas



**FICHA TÉCNICA: Caldo**

**Tipo de Plato:**

**Entrada**

**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,7	Kg	Cueros de res
0,03	Kg	Cebolla perla
0,03	ml	Aceite
0,03	ml	Achiote
0,1	Kg	Mani
0,1	ml	Leche

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

<b>Cueros de res</b>	N/A	<b>Cebolla perla</b>	Brunoise
<b>Aceite</b>	N/A	<b>Achiote</b>	N/A
<b>Mani</b>	N/A	<b>Leche</b>	N/A
<b>0</b>	Sin corte	<b>0</b>	Sin corte
<b>0</b>	Sin corte	<b>0</b>	Sin corte
<b>0</b>	Sin corte	<b>0</b>	Sin corte

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Todos/ refrito, 6 minutos, 74 grados

**Equipos y Utensilios:**

Cacerola

**PREPARACIÓN:**

1. Se comienza con el aceite y el achiote junto con la cebolla
2. Se mezcla el mani con la leche y los cueros de res con el fondo que queda de los mismos
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**





- Fritada

**FICHA TÉCNICA: Crocante de papa**

**Tipo de Plato:**

**Fuerte**

**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,1	Kg	Papa
0,001		Sal
0,15		Agua

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

<b>Papa</b>	N/A	<b>Sal</b>	N/A
<b>Agua</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	N/A	<b>0</b>	N/A
<b>0</b>	Sin corte	<b>0</b>	Sin corte
<b>0</b>	Sin corte	<b>0</b>	Sin corte
<b>0</b>	Sin corte	<b>0</b>	Sin corte

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Papa,sal,agua/ cocción, 20 minutos, 90 grados

Papa/ horno, 8 minutos, 170 grados

**Equipos y Utensilios:**

Cacerola, tabla de horno

**PREPARACIÓN:**

1. Colocar las papas con el agua y la sal, cociendolas
2. Realizar un pure con las papas, darle forma circular y colocar en el horno
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

**FICHA TÉCNICA: Pure de mote**

**Tipo de Plato:**

**Fuerte**

**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,2	Kg	Mote
0,2	ml	Fondo de cerdo
	Kg	
	Kg	
	Kg	
	Kg	
	Kg	
	Kg	
	Kg	

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Mote	N/A	Fondo de cerdo	N/A
0	Brunoise	0	Chiffonade
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Mote/hervido, 60 min, 90°C

**Equipos y Utensilios:**

Bowls, cacerola, licuadora

**PREPARACIÓN:**

1. Licuar el mote junto con el fondo
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

**FICHA TÉCNICA: Fondo de cerdo**

**Tipo de Plato:**

**Fuerte**

**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,4	Kg	Huesos de cerdo
0,1	Kg	Zanahoria
0,1	Kg	Cebolla
0,08	Kg	Apio
0,05	Kg	Culantro
0,05	Kg	Cebollin
	Kg	
	Kg	
	Kg	

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

<b>Huesos de cerdo</b>	N/A	<b>Zanahoria</b>	N/A
<b>Cebolla</b>	N/A	<b>Apio</b>	N/A
<b>Culantro</b>	N/A	<b>Cebollin</b>	N/A
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Todo/hervido, 60 min, 90°C

**Equipos y Utensilios:**

Bowls, cacerola,

**PREPARACIÓN:**

1. Poner en cacerla todos los ingredientes y cocer
2. Remover impurezas, y cernir
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

**FICHA TÉCNICA: Costilla de cerdo**

**Tipo de Plato:**

**Fuerte**

**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,3	Kg	Costilla
0,05	Kg	Ajo
0,05	Kg	Laurel
0,05	Kg	Romero
0,05	Kg	Tomillo
0,8	ml	Aceite
	Kg	
	Kg	
	Kg	

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

<b>Costilla</b>	N/A	<b>Ajo</b>	N/A
<b>Laurel</b>	N/A	<b>Romero</b>	N/A
<b>Tomillo</b>	N/A	<b>Aceite</b>	N/A
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Todo/confitado, 60 min, 65°C

**Equipos y Utensilios:**

Bowls, cacerola, sarten

**PREPARACIÓN:**

1. Poner en cacerola los ingredientes e ir controlando la temperatura
2. Retirar la carne y producir reaccion de mallar en el sarten
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

**FICHA TÉCNICA: Criollo**

**Tipo de Plato:**

**Fuerte**

**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,05	Kg	Limon
0,05	Kg	Clara de huevo
0,05	Kg	Tomate
0,05	Kg	Cebolla
0,05	Kg	Culantro
	Kg	
	Kg	
	Kg	
	Kg	

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

<b>Limon</b>	N/A	<b>Clara de huevo</b>	N/A
<b>Tomate</b>	Brunoise	<b>Cebolla</b>	Brunoise
<b>Culantro</b>	Shifonade	0	N/A
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

**Equipos y Utensilios:**

Bowls, globo

**PREPARACIÓN:**

1. Batir la clara con el zumo de limon hasta formar espuma
2. Cortar el tomate, cebolla y culantro y unir con la espuma
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

**FICHA TÉCNICA: Fritada**

**Tipo de Plato:**

**Fuerte**



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,08	Kg	Crocante de papa
0,07	Kg	Pure de mote
0,08	Kg	Costilla de cerdo
0,05	Kg	Criollo
	Kg	
	Kg	
	Kg	
	Kg	
	Kg	

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

<b>Crocante de papa</b>	N/A	<b>Pure de mote</b>	N/A
<b>Costilla de cerdo</b>	N/A	<b>Criollo</b>	N/A
0	Shifonade	0	N/A
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

**Equipos y Utensilios:**

Plato

**PREPARACIÓN:**

1. Se pone el pure de base, luego la costilla
2. Se acomoda el crocante y al final el criollo
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

- Espumilla

**FICHA TÉCNICA: Masa de cono de helado**

**Tipo de Plato:**

**Postre**

**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,1	Kg	Mantequilla
0,1	Kg	Azucar implapable
0,06	Kg	Yema de huevo

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Mantequilla	N/A	Azucar implapable	N/A
Yema de huevo	N/A	0	Juliana
0	N/A	0	N/A
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Todos/ horno, 20 minutos, 165

**Equipos y Utensilios:**

Placa de horno

**PREPARACIÓN:**

1. Mezclar la mantequilla con la azucar y posteriormente la yema
2. Colocar en el horno
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

**FICHA TÉCNICA: Espumilla**

**Tipo de Plato:**

**Postre**

**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,1	Kg	Azucar
0,2	Kg	Yemas de huevo
0,2	Kg	Pulpa de tomate de arbol
0,2	Kg	Pulpa de naranjilla

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

<b>Azucar</b>	N/A	<b>Yemas de huevo</b>	N/A
<b>Pulpa de tomate de arbol</b>	N/A	<b>Pulpa de naranjilla</b>	N/A
0	N/A	0	N/A
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Todos/ mezclar, batir

**Equipos y Utensilios:**

Batidora

**PREPARACIÓN:**

1. Preparar un almibar con el azucar y mezclar con las yemas
2. Juntar la pulpa con el mezclado anterior
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

**FICHA TÉCNICA: Gelatina de canela**

**Tipo de Plato:**

**Postre**

**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,03	Kg	Canela
0,1	Kg	Zhumir
0,05	Kg	Gelatina
0,1	Kg	Azucar

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

<b>Canela</b>	N/A	<b>Zhumir</b>	N/A
<b>Gelatina</b>	N/A	<b>Azucar</b>	N/A
0	N/A	0	N/A
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Todos/ mezclar

**Equipos y Utensilios:**

**PREPARACIÓN:**

1. Hacer la reduccion de la canela con azucar, mezclar con el zhummir y agregar la gelatina
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

**FICHA TÉCNICA: Espumilla de canelazo**

**Tipo de Plato:**

**Postre**



**INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,026	Kg	Masa de cono de helado
0,07	Kg	Espumilla
0,028	Kg	Gelatina de canela
0,02	Kg	Uvilla
0,01	Kg	Coco rallado
0,01	Kg	Grajeas

**MISE EN PLACE:**

**Técnicas de Corte:**

Ingrediente	Técnica	Cant.	Técnica
Masa de cono de helado	N/A	Espumilla	N/A
Gelatina de canela	N/A	Uvilla	N/A
Coco rallado	N/A	Grajeas	N/A
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte
0	Sin corte	0	Sin corte

**Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura**

Todos/ montar

**Equipos y Utensilios:**

Plato


**PREPARACIÓN:**

1. Colocal primero la espumilla, despues el crocante, luego las uvillas
2. Seguir con el coco rallado y las grajeas, junto con la gelatina
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

**Observaciones:**

### 5.1.3.3 Hoja de gramajes y costos

- Caldo de patas

 <span style="float: right;">www.sudamericano.edu.ec</span>								
<b>Costos:</b>		<b>Cueros de res</b>						
<b>Chef:</b>								
<b>Tipo de Plato:</b>		Entrada		<b>Tamaño porción</b>			0,1	
<b>Costo por Plato:</b>		0,64		<b>Raciones:</b>			7	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,60	Kg	Patatas de res	7,00	4,20	Cuero	1,500	2,5
2	0,07	Kg	Cebollin	1,00	0,07	Sola	0,070	1,00
3	0,00	0	0	2,09	0,00	Brunoise	0,000	1
4	0,00	0	0	1,48	0,00	Chiffonade	0,000	1
5	0,00	0	0	1,10	0,00	Crema	0,000	1
6	0,00	0	0	2,00	0,00	Crema	0,000	1
7	0,00	0	0	2,00	0,00	Mezclada	0,000	1
8	0,00	0	0	1,00	0,00	Mezclada	0,000	1
9	0,00	0	0	3,00	0,00	Sola	0,000	1
10	0,00	0	0	2,63	0,00	Sola	0,000	1,05
11	0,00	0	0	2,00	0,00	Sola	0,000	1,05
12	0,00	0	0	4,20	0,00	Sola	0,000	1
		<b>0,67</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>4,27</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>1,91</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>6,37</b>				

**Costos:**

**Caldo**

**Chef:**

**Tipo de Plato:** Entrada **Tamaño porción** 0,1

**Costo por Plato:** 0,57 **Raciones:** 10

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,70	Kg	Cueros de res	7,00	4,90	Cuero	1,750	2,5
2	0,03	Kg	Cebolla perla	1,10	0,03	Sola	0,030	1,00
3	0,03	ml	Aceite	1,00	0,03	Brunoise	0,030	1
4	0,03	ml	Achiote	2,00	0,06	Chiffonade	0,030	1
5	0,10	Kg	Mani	5,00	0,50	Crema	0,100	1
6	0,10	ml	Leche	0,90	0,09	Crema	0,100	1
7	0,00	0	0	2,00	0,00	Mezclada	0,000	1
8	0,00	0	0	1,00	0,00	Mezclada	0,000	1
9	0,00	0	0	3,00	0,00	Sola	0,000	1
10	0,00	0	0	2,63	0,00	Sola	0,000	1,05
11	0,00	0	0	2,00	0,00	Sola	0,000	1,05
12	0,00	0	0	4,20	0,00	Sola	0,000	1
<b>0,99</b> <b>Peso Total receta</b>				<b>5,61</b>	<b>Costo de receta</b>			

**P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):** 1,70

**Costo por kilo de elaboración** 5,67

**Costos:**
**Crocante de maiz**
**Chef:**
**Tipo de Plato:** Entrada **Tamaño porción** 0,1

**Costo por Plato:** 0,13 **Raciones:** 1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,10	Kg	Harina de maiz	1,40	0,14	Cuero	0,100	1
2	0,03	Kg	Sal	1,10	0,03	Sola	0,030	1,00
3	0,00	0	0	1,00	0,00	Brunoise	0,000	1
4	0,00	0	0	2,00	0,00	Chiffonade	0,000	1
5	0,00	0	0	5,00	0,00	Crema	0,000	1
6	0,00	0	0	0,90	0,00	Crema	0,000	1
7	0,00	0	0	2,00	0,00	Mezclada	0,000	1
8	0,00	0	0	1,00	0,00	Mezclada	0,000	1
9	0,00	0	0	3,00	0,00	Sola	0,000	1
10	0,00	0	0	2,63	0,00	Sola	0,000	1,05
11	0,00	0	0	2,00	0,00	Sola	0,000	1,05
12	0,00	0	0	4,20	0,00	Sola	0,000	1
<b>0,13</b> <b>Peso Total receta</b>				<b>0,17</b>	<b>Costo de receta</b>			

**P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):** 0,40

**Costo por kilo de elaboración** 1,33

**Costos:**
**Caldo de patas**
**Chef:**
**Tipo de Plato:** Entrada **Tamaño porción** 0,1

**Costo por Plato:** 0,50 **Raciones:** 12

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,99	Kg	Caldo	5,67	5,61	Cuero	0,990	1
2	0,13	Kg	Crocante de maiz	1,33	0,17	Sola	0,130	1,00
3	0,03	Kg	Perjeil	1,00	0,03	Brunoise	0,030	1
4	0,03	Kg	Aji	1,90	0,06	Chiffonade	0,030	1
5	0,00	0	0	5,00	0,00	Crema	0,000	1
6	0,00	0	0	0,90	0,00	Crema	0,000	1
7	0,00	0	0	2,00	0,00	Mezclada	0,000	1
8	0,00	0	0	1,00	0,00	Mezclada	0,000	1
9	0,00	0	0	3,00	0,00	Sola	0,000	1
10	0,00	0	0	2,63	0,00	Sola	0,000	1,05
11	0,00	0	0	2,00	0,00	Sola	0,000	1,05
12	0,00	0	0	4,20	0,00	Sola	0,000	1
<b>1,18</b> <b>Peso Total receta</b>				<b>5,87</b>		<b>Costo de receta</b>		

**P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):**
**1,49**
**Costo por kilo de elaboración**
**4,98**

- Fritada

<b>Costos:</b>	<b>Crocante de papa</b>		
----------------	-------------------------	--	--

<b>Chef:</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>	Fuerte	<b>Tamaño porción</b>	0,3
<b>Costo por Plato:</b>	0,90	<b>Raciones:</b>	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,20	Kg	Papas	3,00	0,60	Crocante	0,200	1
2	0,00	Kg	0	1,00	0,00	Brunoise	0,000	1,00
3	0,00	Kg	0	1,00	0,00	Brunoise	0,000	1
4	0,00	Kg	0	1,00	0,00	Chiffonade	0,000	1
5	0,00	Kg	0	1,40	0,00	Crema	0,000	1
6	0,00	Kg	0	1,00	0,00	Crema	0,000	1
7	0,00	Kg	0	2,00	0,00	Mezclada	0,000	1
8	0,00	Kg	0	1,00	0,00	Mezclada	0,000	1
9	0,00	Kg	0	3,00	0,00	Sola	0,000	1
10	0,00	0	0	2,63	0,00	Sola	0,000	1,05
11	0,00	0	0	2,00	0,00	Sola	0,000	1,05
12	0,00	0	0	4,20	0,00	Sola	0,000	1
		<b>0,20</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,60</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>	<b>2,70</b>
---	-------------

<b>Costo por kilo de elaboración</b>	<b>3,00</b>
--------------------------------------	-------------

**Costos:** Pure de mote

**Chef:**

**Tipo de Plato:** Fuerte **Tamaño porción:** 0,4

**Costo por Plato:** 0,80 **Raciones:** 1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,20	Kg	Mote	3,00	0,60	Crocante	0,200	1
2	0,20	ml	Fondo de cerdo	1,00	0,20	Brunoise	0,200	1,00
3	0,00	Kg	0	1,00	0,00	Brunoise	0,000	1
4	0,00	Kg	0	1,00	0,00	Chiffonade	0,000	1
5	0,00	Kg	0	1,40	0,00	Crema	0,000	1
6	0,00	Kg	0	1,00	0,00	Crema	0,000	1
7	0,00	Kg	0	2,00	0,00	Mezclada	0,000	1
8	0,00	Kg	0	1,00	0,00	Mezclada	0,000	1
9	0,00	Kg	0	3,00	0,00	Sola	0,000	1
10	0,00	0	0	2,63	0,00	Sola	0,000	1,05
11	0,00	0	0	2,00	0,00	Sola	0,000	1,05
12	0,00	0	0	4,20	0,00	Sola	0,000	1

**0,40** **Peso Total receta** **0,80** **Costo de receta**

**P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):** 2,40

**Costo por kilo de elaboración** 2,00

<b>Costos:</b>	<b>Fondo de cerdo</b>		
----------------	-----------------------	--	--

<b>Chef:</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>	Fuerte	<b>Tamaño porción</b>	0,6
<b>Costo por Plato:</b>	0,94	<b>Raciones:</b>	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,40	Kg	Huesos de cerdo	2,00	0,80	Crocante	0,400	1
2	0,10	Kg	Zanahoria	1,10	0,11	Brunoise	0,100	1,00
3	0,10	Kg	Cebolla	1,10	0,11	Brunoise	0,100	1
4	0,08	Kg	Apio	1,20	0,10	Chiffonade	0,080	1
5	0,05	Kg	Culantro	1,10	0,06	Crema	0,050	1
6	0,05	Kg	Cebollin	1,10	0,06	Crema	0,050	1
7	0,00	Kg	0	2,00	0,00	Mezclada	0,000	1
8	0,00	Kg	0	1,00	0,00	Mezclada	0,000	1
9	0,00	Kg	0	3,00	0,00	Sola	0,000	1
10	0,00	0	0	2,63	0,00	Sola	0,000	1,05
11	0,00	0	0	2,00	0,00	Sola	0,000	1,05
12	0,00	0	0	4,20	0,00	Sola	0,000	1
<b>0,78</b>		<b>Peso Total receta</b>			<b>1,23</b>	<b>Costo de receta</b>		

<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>	<b>2,83</b>
---	-------------

<b>Costo por kilo de elaboración</b>	<b>1,57</b>
--------------------------------------	-------------

**Costos:** Costilla de cerdo

**Chef:**  
**Tipo de Plato:** Fuerte **Tamaño porción:** 0,5  
**Costo por Plato:** 1,05 **Raciones:** 3

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,30	Kg	Costilla	3,00	0,90	Crocante	0,300	1
2	0,05	Kg	Ajo	1,10	0,06	Brunoise	0,050	1,00
3	0,05	Kg	Laurel	1,10	0,06	Brunoise	0,050	1
4	0,05	Kg	Romero	1,10	0,06	Chiffonade	0,050	1
5	0,05	Kg	Tomillo	1,10	0,06	Crema	0,050	1
6	0,80	ml	Aceite	2,00	1,60	Crema	0,800	1
7	0,00	Kg	0	2,00	0,00	Mezclada	0,000	1
8	0,00	Kg	0	1,00	0,00	Mezclada	0,000	1
9	0,00	Kg	0	3,00	0,00	Sola	0,000	1
10	0,00	0	0	2,63	0,00	Sola	0,000	1,05
11	0,00	0	0	2,00	0,00	Sola	0,000	1,05
12	0,00	0	0	4,20	0,00	Sola	0,000	1

**1,30** **Peso Total receta** **2,72** **Costo de receta**

**P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):** 3,14

**Costo por kilo de elaboración** 2,09

**Costos:** Criollo

**Chef:**  
**Tipo de Plato:** Fuerte **Tamaño porción:** 0,1  
**Costo por Plato:** 0,15 **Raciones:** 3

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,05	Kg	Limon	1,10	0,06	Crocante	0,050	1
2	0,05	Kg	Clara de huevo	3,00	0,15	Brunoise	0,050	1,00
3	0,05	Kg	Tomate	1,10	0,06	Brunoise	0,050	1
4	0,05	Kg	Cebolla	1,10	0,06	Chiffonade	0,050	1
5	0,05	Kg	Culantro	1,10	0,06	Crema	0,050	1
6	0,00	Kg	0	2,00	0,00	Crema	0,000	1
7	0,00	Kg	0	2,00	0,00	Mezclada	0,000	1
8	0,00	Kg	0	1,00	0,00	Mezclada	0,000	1
9	0,00	Kg	0	3,00	0,00	Sola	0,000	1
10	0,00	0	0	2,63	0,00	Sola	0,000	1,05
11	0,00	0	0	2,00	0,00	Sola	0,000	1,05
12	0,00	0	0	4,20	0,00	Sola	0,000	1
<b>0,25 Peso Total receta</b>				<b>0,37</b>	<b>Costo de receta</b>			

**P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):** 0,44

**Costo por kilo de elaboración:** 1,48

**Costos:** Fritada

**Chef:**

**Tipo de Plato:** Fuerte **Tamaño porción:** 0,1

**Costo por Plato:** 0,22 **Raciones:** 3

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,08	Kg	Crocante de papa	3,00	0,24	Crocante	0,080	1
2	0,07	Kg	Pure de mote	2,00	0,14	Brunoise	0,070	1,00
3	0,08	Kg	Costilla de cerdo	2,09	0,17	Brunoise	0,080	1
4	0,05	Kg	Criollo	1,48	0,07	Chiffonade	0,050	1
5	0,00	Kg	0	1,10	0,00	Crema	0,000	1
6	0,00	Kg	0	2,00	0,00	Crema	0,000	1
7	0,00	Kg	0	2,00	0,00	Mezclada	0,000	1
8	0,00	Kg	0	1,00	0,00	Mezclada	0,000	1
9	0,00	Kg	0	3,00	0,00	Sola	0,000	1
10	0,00	0	0	2,63	0,00	Sola	0,000	1,05
11	0,00	0	0	2,00	0,00	Sola	0,000	1,05
12	0,00	0	0	4,20	0,00	Sola	0,000	1

**0,28** **Peso Total receta** **0,62** **Costo de receta**

**P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):** 0,67

**Costo por kilo de elaboración** 2,22

- Espumilla

<b>Costos:</b>	<b>Masa de cono de helado</b>		
----------------	-------------------------------	--	--

<b>Chef:</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>	Postre	<b>Tamaño porción</b>	0,1
<b>Costo por Plato:</b>	0,26	<b>Raciones:</b>	3

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,10	Kg	Mantequilla	1,90	0,19	Cuero	0,100	1
2	0,10	Kg	Azucar implapable	3,00	0,30	Sola	0,100	1,00
3	0,06	Kg	Yema de huevo	3,00	0,18	Brunoise	0,060	1
4	0,00	0	0		0,00	Chiffonade	0,000	1
5	0,00	0	0	5,00	0,00	Crema	0,000	1
6	0,00	0	0	0,90	0,00	Crema	0,000	1
7	0,00	0	0	2,00	0,00	Mezclada	0,000	1
8	0,00	0	0	1,00	0,00	Mezclada	0,000	1
9	0,00	0	0	3,00	0,00	Sola	0,000	1
10	0,00	0	0	2,63	0,00	Sola	0,000	1,05
11	0,00	0	0	2,00	0,00	Sola	0,000	1,05
12	0,00	0	0	4,20	0,00	Sola	0,000	1

<b>0,26</b>	<b>Peso Total receta</b>	<b>0,67</b>	<b>Costo de receta</b>
-------------	--------------------------	-------------	------------------------

<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>	<b>0,77</b>
---	-------------

<b>Costo por kilo de elaboración</b>	<b>2,58</b>
--------------------------------------	-------------

**Costos:** Espumilla

**Chef:**  
**Tipo de Plato:** Postre **Tamaño porción:** 0,1  
**Costo por Plato:** 0,19 **Raciones:** 7

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,10	Kg	Azucar	1,00	0,10	Cuero	0,100	1
2	0,20	Kg	Yemas de huevo	3,00	0,60	Sola	0,200	1,00
3	0,20	Kg	Pulpa de tomate de arbol	1,60	0,32	Brunoise	0,200	1
4	0,20	Kg	Pulpa de naranjilla	1,60	0,32	Chiffonade	0,200	1
5	0,00	0	0	5,00	0,00	Crema	0,000	1
6	0,00	0	0	0,90	0,00	Crema	0,000	1
7	0,00	0	0	2,00	0,00	Mezclada	0,000	1
8	0,00	0	0	1,00	0,00	Mezclada	0,000	1
9	0,00	0	0	3,00	0,00	Sola	0,000	1
10	0,00	0	0	2,63	0,00	Sola	0,000	1,05
11	0,00	0	0	2,00	0,00	Sola	0,000	1,05
12	0,00	0	0	4,20	0,00	Sola	0,000	1

**0,70** **Peso Total receta** **1,34** **Costo de receta**

**P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):** 0,57

**Costo por kilo de elaboración** 1,91

**Costos:**
**Gelatina de canela**
**Chef:**
**Tipo de Plato:**

Postre

**Tamaño porción**

0,1

**Costo por Plato:**

0,25

**Raciones:**

3

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,03	Kg	Canela	2,00	0,06	Cuero	0,030	1
2	0,10	Kg	Zhumir	4,00	0,40	Sola	0,100	1,00
3	0,05	Kg	Gelatina	3,00	0,15	Brunoise	0,050	1
4	0,10	Kg	Azucar	1,00	0,10	Chiffonade	0,100	1
5	0,00	0	0	5,00	0,00	Crema	0,000	1
6	0,00	0	0	0,90	0,00	Crema	0,000	1
7	0,00	0	0	2,00	0,00	Mezclada	0,000	1
8	0,00	0	0	1,00	0,00	Mezclada	0,000	1
9	0,00	0	0	3,00	0,00	Sola	0,000	1
10	0,00	0	0	2,63	0,00	Sola	0,000	1,05
11	0,00	0	0	2,00	0,00	Sola	0,000	1,05
12	0,00	0	0	4,20	0,00	Sola	0,000	1

**0,28** **Peso Total receta**
**0,71**
**Costo de receta**
**P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):**
**0,76**
**Costo por kilo de elaboración**
**2,54**

**Costos:** Espumilla de canelazo

**Chef:**

**Tipo de Plato:** Postre **Tamaño porción** 0,1

**Costo por Plato:** 0,24 **Raciones:** 2

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,03	Kg	Masa de cono de helado	2,58	0,07	Cuero	0,026	1
2	0,07	Kg	Espumilla	1,91	0,13	Sola	0,070	1,00
3	0,03	Kg	Gelatina de canela	2,54	0,07	Brunoise	0,028	1
4	0,02	Kg	Uvilla	2,30	0,05	Chiffonade	0,020	1
5	0,01	Kg	Coco rallado	3,00	0,03	Crema	0,010	1
6	0,01	Kg	Grajeas	5,00	0,05	Crema	0,010	1
7	0,00	0	0	2,00	0,00	Mezclada	0,000	1
8	0,00	0	0	1,00	0,00	Mezclada	0,000	1
9	0,00	0	0	3,00	0,00	Sola	0,000	1
10	0,00	0	0	2,63	0,00	Sola	0,000	1,05
11	0,00	0	0	2,00	0,00	Sola	0,000	1,05
12	0,00	0	0	4,20	0,00	Sola	0,000	1

**0,16** **Peso Total receta** **0,40** **Costo de receta**

**P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):** 0,73

**Costo por kilo de elaboración** 2,43

#### 5.1.4. Fijación de precio de venta al público sugerido

El precio de venta es determinar el costo de un servicio o producto que tendrá dentro del mercado. Una de las fórmulas es la suma de los costos de producción y sus porcentajes, además los gastos, tanto fijos como variables, más el porcentaje de beneficio que se espera obtener con la venta (Destino Negocio, 2015).

##### 5.1.4.1. Estructuración de P.V.P sugerido

El multiplicador por 3 es una estrategia de precios, caracterizada por multiplicar el precio del producto por tres. Esta estrategia, es una muestra académica, sugerida por docentes del Instituto Sudamericano, en donde cada multiplicador equivale al costo de la materia prima, al de la mano de obra y a lo que corresponde la ganancia (Valeria, 2009).

Elaboración	Precio
Caldo de patas	14,94
Fritada	6,66
Espumilla de canelazo	7,29

### 5.1.5. Cuadro de principales materias primas utilizadas

Ingrediente	Preparación	Descripción	Imagen
Pata de res	Caldo de pata de res	Extremidad inferior de la res, la cual se usa mucho en algunos platos. Ideal para prepararla en sopas y estofados.	
Costilla de cerdo	Fritada	Parte del cerdo que comprende huesos largos y planos, que en su conjunto forman la caja torácica y que rodea el pecho. Ideal para guisos, estofado, parrilla y horno. No contiene OGM (Organismos modificados genéticamente) ni alérgenos.	
Papa	Crocante	Es un tubérculo que tiene su origen en Sudamérica pero que, en la actualidad, se cultiva en diversas regiones del planeta. ... Las patatas cuentan con vitamina C, fósforo, calcio, magnesio, potasio y otros componentes que resultan imprescindibles en la dieta del ser humano.	
Naranjilla	Espumilla	La naranjilla ( <i>Solanum quitoense</i> ) es una planta arbustiva que produce frutos de pulpa color verde, ricos en minerales y vitamina C. El jugo tiene sabor dulce agrio, la fruta se consume fresca o bien en helados,	

		mermeladas, conservas en general y una variedad de postres y confites.	
Tomate de árbol	Espumilla	El tomate de árbol corresponde al tipo biológico de arbusto semileñoso, alcanza 2 ó 3 metros de altura, presenta ciclo vegetativo perenne; crece en zonas con altitudes que varían de 1.000 a 3.000 m.s.n.m.	
Canela	Reducción, gelatinización	Se trata de un árbol siempre verde que llega a crecer hasta 13 metros, cuya corteza es un condimento con gran sabor. Las hojas miden de 7 a 25 cm de largo, y de 3 a 8 cm de ancho; son ovaladas, puntiagudas y de color verde brillante en la cara superior.	

### 5.1.6. Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados

Técnica	Temperatura	Descripción
Confitura	65°C	Consiste en la cocción de alimentos en un medio graso a baja temperatura.
Reducción	92°C	Se consigue mediante la evaporación de la mayor parte del líquido, al espesarse los ingredientes.
Horneado	170°C	Se basa en la preparación del alimento dentro del horno, colocándolo sobre bandejas o cazuelas especiales y sometiéndolo al calor que se transmite por radiación y convección y a una temperatura elevada

## 6. Cronograma de actividades

### Cronograma de Actividades

Actividades	Inicio	Fin	Duración	Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero				Marzo			
				S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4
Conceptos Fundamentales	4/9/2021	8/9/2021	1 semana																								
Introducción, Objetivos	11/9/2021	23/9/2021	2 semanas																								
Objetivos	25/9/2020	29/9/2021	1 semana																								
Justificación	1/10/2021	5/10/2021	1 semana																								
Capítulo 1	8/10/2021	19/10/2021	2 semanas																								
Capítulo 2	22/10/2021	3/12/2021	2 semanas																								
Capítulo 3	6/12/2021	17/12/2021	2 semanas																								
Presentación de propuesta a Tutor	20/12/2021	31/12/2021	2 semanas																								
Capítulo 4	3/1/2022	14/1/2022	2 semanas																								
Capítulo 5	17/1/2022	21/1/2022	1 semana																								
Presentación de propuesta al restaurante	1/2/2022	11/2/2022	2 semanas																								
Conclusiones y Recomendaciones	14/2/2022	25/12/2022	2 semanas																								

## CONCLUSIONES

En conclusión, el proyecto cumplió con sus objetivos específicos, ya que se realizó una investigación sobre las provincias de la sierra ecuatoriana, las cuales mostraban sus platos e ingredientes principales de su gastronomía tradicional, con enfoque más amplio de la provincia del Azuay, determinando los platos para el proyecto, el caldo de pata, fritada y espumilla. Para la deconstrucción se indagó acerca de técnicas modernas, las mismas que se utilizaron en los platos de la propuesta.

En base a la investigación antes mencionada, se fueron realizando a través de pruebas de técnicas y texturas distintas preparaciones de los platos tradicionales elegidos, los mismos que se fueron presentando a la tutora para su posible modificación, esto se llevó a cabo con bitácoras de los platos aún no aprobados, hasta conseguir su aprobación final y pasarlos a las fichas estandarizadas que servirán de guía para futuras preparaciones.

Una vez aprobados los platos, se contactó con el dueño del restaurante el ingeniero Roberto Mora, a quien se le explicó el proceso que debía ser llevado a cabo, obteniendo la autorización de realizar una degustación dentro del restaurante para el personal junto con la administradora del local, quienes respondieron a las preguntas de la encuesta, cuyos resultados fueron en su mayoría positivos, sin embargo, no se ha considerado integrar los platos al menú del restaurante.

Finalmente, en lo que se refiere a los resultados de las opiniones dadas por los encuestados se obtuvo un resultado favorable en cuanto al sabor, presentación y recomendación de los platos, logrando de esta manera cumplir con el objetivo principal del proyecto, el cual constaba en la deconstrucción de tres platos típicos de la sierra ecuatoriana. Cabe mencionar que el ingeniero Roberto Mora no pudo estar presente para la presentación por motivos de salud, por lo que no se contó con su aprobación, sin embargo, por recomendación de la administradora se dio una propuesta de trabajo para formar parte del equipo del restaurante Cuchi Suco.

## **RECOMENDACIONES**

Se recomienda estar abiertos a nuevos tipos de cocina, ideas innovadoras que se les puede dar un plus a los platos tradicionales que ya todos conocemos.

Mantener los sabores tradicionales de las recetas de los antepasados actualizándolos para nuevas experiencias y técnicas que siguen renovándose para llevar la cocina a nuevos horizontes.

## BIBLIOGRAFÍA

## BIBLIOGRAFÍA

Alvarado Bermeo, C. D., & Pacheco Garcia, J. L. (2020). *Diseño de elaboraciones gastronómicas de vanguardia basadas en platos fuertes típicos de Cuenca*. Cuenca.

Álvarez, M. F., & Velez, L. Q. (2019). *Actitud de los jóvenes frente a la modificación de platos representativos de la cocina tradicional colombiana*. Colombia.

Armando, D. (2016). *TÉCNICAS DE VANGUARDIA EN LA GASTRONOMÍA IMBABUREÑA*. Ibarra.

Asencio, G. S. (2020). *PROPUESTA DE ESTRATEGIA DE MARKETING PARA POSICIONAR EL NEGOCIO Y PRODUCTOS DE "LA FRITADA DE SARITA", EN EL SUR OESTE DE GUAYAQUIL*. Guayaquil.

Cabrera, M., & Herrera, T. (2020). *Elaboración de un menú cíclico de tres semanas para el restaurante "Las Delicias del Valle" de la ciudad de Cuenca*. Cuenca.

Castillo, D. A. (2014). *Cocina Ecuatoriana: Andes, sierra y mar*. Quito.

Espín Castro, C. I. (2013). *Aporte al rescate de la mashua aplicando técnicas de cocina de vanguardia*. Cuenca: Universidad de Cuenca.

Gourmets, R. (2018). *196 flavors*. Obtenido de <https://www.196flavors.com/es/ecuador-canelazo/>

Hernandez Sampieri, R. F. (2014). *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill/Interamericana editores, S.A de C.V.

linea, C. e. (2019). *Cocina en línea*. Obtenido de <https://www.cocinaenlinea.com/2018/09/caldo-de-patas.html#:~:text=El%20caldo%20de%20Pata%20tiene,parte%20de%20la%20gastronom%C3%ADa%20ecuatoriana.>

Lobato, M. (2019). *A fuego lento*. Obtenido de <https://www.afuegolento.com/receta/la-fritada-ecuatoriana/20856/>

NANCY YAMILE SANCHEZ CARLOS, S. A. (2020). *PROPUESTA DE DECONSTRUCCIÓN DE PLATOS TRADICIONALES DE LAS PLAZAS DE MERCADO DE BUCARAMANGA*. Bucaramanga.

P, F. B. (2016). *La Entrevista Universal de Barcelona*.

Pujol, L. (2018). *Fritada de chancho o cerdo*.

Pujol, L. (2019). *Laylita*. Obtenido de <https://www.laylita.com/recetas/espumillas/>

Rafino, M. (10 de Octubre de 2019). *Concepto de base de datos*. Obtenido de <https://concepto.de/base-de-datos/>

Rojas, L. E. (s.f.). *El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana*. Quito: Printer Colombiana S.A.

Ruiz Domínguez, C. G. (2012). *Utilización de la Cocina Molecular en la Preparación de Platos Típicos Ecuatorianos de la Región Sierra Centro*. Chimborazo.

Solarte, C. U. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Cartografía de la memoria.

Suarez, G. P. (2015). *Aplicación de Técnicas de Cocina de Vanguardia en recetas de comida típica del Azuay*. Cuenca.

Valeria, D. (2009). *Manual de servicio de restaurante, bar 2da edicion* . Mexico: Limusa.

Villalobos, M. A. (2013). *NUEVA PERSPECTIVA DE LA COCINA ARGENTINA Y ECUATORIANA UTILIZANDO TECNICAS DIFERENTES PARA UNA COCINA DE VANGUARDIA*. . Quito: Universidad San Francisco de Quito.

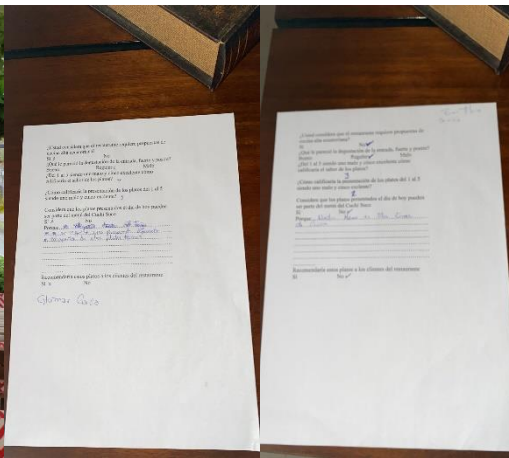
## GLOSARIO

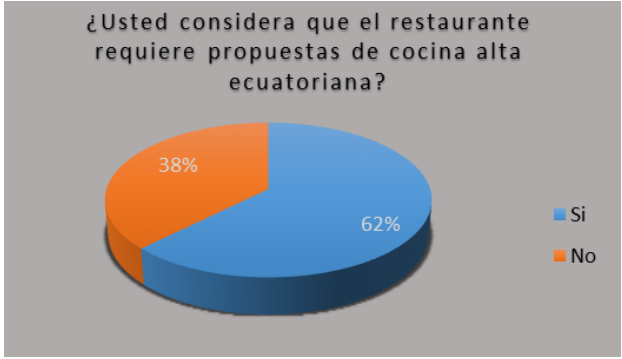
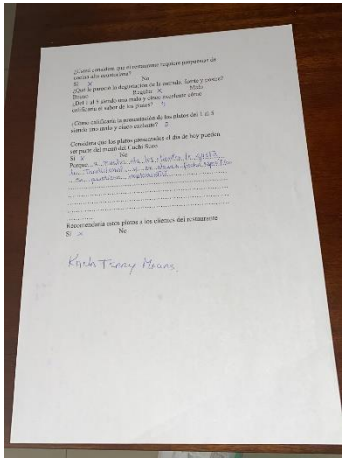
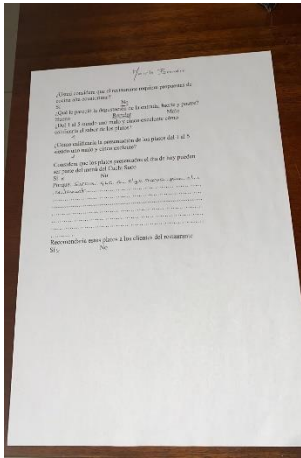
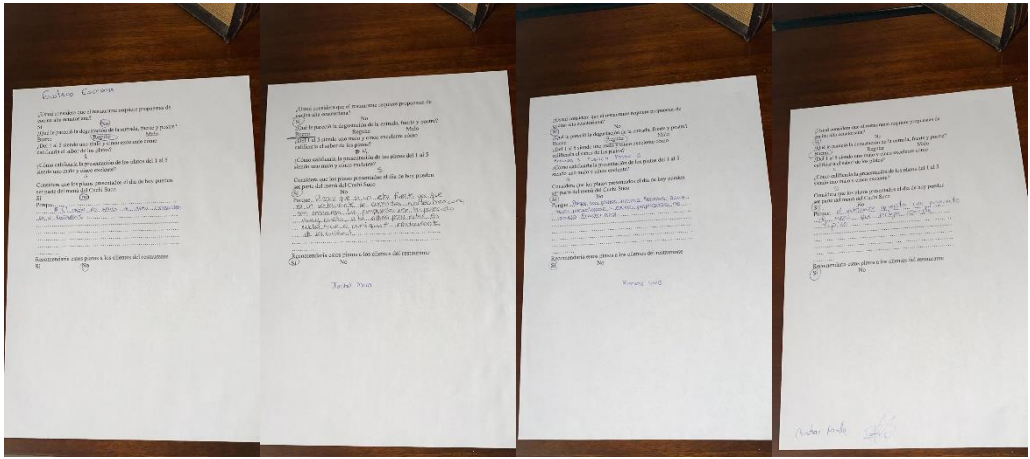
Bitacora: La bitácora es un instrumento que se fijaba a la cubierta de las embarcaciones, cerca del timón, para facilitar la navegación en océanos desconocidos.

Deconstrucción; Hace referencia a la descomposición de los sabores integrando nuevas texturas a los platos y siempre teniendo en cuenta el respeto a los ingredientes y su armonía.

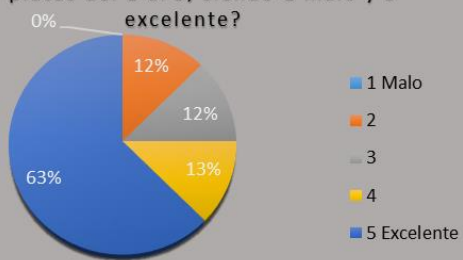
Ficha: Es una herramienta con la que cuenta el exportador para informar de una manera estandarizada y sencilla las características técnicas de un producto, tiene utilidad a nivel comercial y logístico.

# ANEXOS





¿Cómo calificaría la presentación de los platos del 1 al 5, siendo 1 malo y 5 excelente?



¿Considera que los platos presentados el día de hoy pueden ser parte del menú del Cuchi Suco?



¿Recomendaría estos platos a los clientes del Restaurante?

